Österreich € 2,20 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,20 • Belgien € 2,20 • Italien € 2,55 • Frankreich € 2,30

4 198140 101957 04

BACKEN

nach Großmutters Art

Ausgabe Nr. 4/2003
€ 1.95

Klassisch:
Schwarzwälder Kirschtorte

Vorweihnachtlich:
Die schönsten Plätzchen

Jetzt schon backen:
Stollen und Striezel

Köstlich:
Gedeckter Apfelkuchen

Große Adventsbackstube • Omas verzauberte Rührkuchen
Saftige Apfelkuchen • Festliche Torten *Backen macht Spaß*

Deftiges im Oktober

Köstliches mit Kartoffeln • Feine Pilzeküche • Fruchtige Herbst-Muffins • Vitaminreiches mit Kürbis & Co.

Köstliche Walnuss

Auf der Blätterteig-Quiche sorgt sie hier für ein knackiges „Extra“: Lecker!

Feine Quitten...

...bereichern die süße und herzhafte Küche, z. B. mit der gefüllten Entenbrust

Lasagne in Bestform

Schicht für Schicht ein Genuss: Was sich unter der Käsekruste und zwischen den Nudelplatten versteckt, schmeckt der ganzen Familie

Jetzt im Zeitschriftenhandel

Mit Früchten oder Mohn als wichtige Zutaten sind die Rührkuchen mit exotischer Note supersaftig. Rezepte S. 42-43

Kuchen a

Neben Omas Adventsbrötchen und leckerem Zimtgebäck gibt's eine Backspezialität aus Schlesien. Rezepte S. 40-41

Impressum

BACKEN nach Großmutters Art

erscheint vierteljährlich im Sonnenverlag

Redaktion:
Sonnenverlag GmbH
Redaktion Rezepte mit Pfiff
Ludwig-Wilhelm-Str. 17
76530 Baden-Baden
Postfach 2022
76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-746
Telefax: 07221/39 09 55
E-Mail: rezeptemitpfiff@klambt.de

Chefredakteurin: Erika Poese

Redaktionelle Mitarbeit und Leserservice: Ingrid Straßer

Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.), Marta Kärger, Nicole Podrouzek

Schlussredaktion: Rita Kopf

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese

Digitale Bildbearbeitung: Mark Ahrens (Ltg.), Markus Marschall, Saskia Merkel

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Copyright Sonnenverlag 2003

Verlag: Sonnenverlag GmbH
Postfach 2009 - 76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-0
Telefax: 07221/35 01-295

Geschäftsführung:
Anton Kleiner, Lars J. Rose

Stellv. Verlagsleiterin: Nicole Oefler

Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 1545 • 67325 Speyer,
Telefon: 06232/310-0

Vertriebsleiter: Otto Lepschy

Anzeigenleiter: Walter Karl Eder

Anzeigenverkaufsleitung: Brigitte Butz

Anzeigenstruktur: Ludwig Schineller (verantwortlich für den Anzeigenteil)

Anzeigenpreisliste Nr. 16 vom 01.01.2003

Anzeigenreproduktion:
Klambt-Druck GmbH, Speyer

Abo-Service: Telefon: 08 00/718 38 60 (gebührenfrei) Telefax: 0 62 32/31 02 12
E-Mail: abo@klambt.de

Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet.

Druck: Broschek-Druck, Lübeck

Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
FRAU MIT HERZ • WELT DER FRAU • LEA • PRIMA • LEA FRISUREN WELT DER FRAU FRISUREN REZEPTE MIT PFIFF • EINFACH KÖSTLICH • BACKEN • DIE SCHÖNSTEN TORTEN • BACKEN NACH GROSSMUTTERS ART • OMAS HERZHAFTE KÜCHE • UNSER HUND • MEINE KATZE • STARS UND MELODIEN • RÄTSEL MIT PFIFF RÄTSELSPASS • und Sonderhefte

Eine klassische **Buttercremetorte**, die romantische Stimmung auf den Kaffeetisch zaubert. Rezepte S.34-35

Studentenfutter als „Überraschung" in einem vorweihnachtlichen Schokokuchen – schmeckt toll! S. 16-17

Ein selbstgebackenes **Hexenhäuschen** aus Lebkuchen ist ein Adventsgeschenk, das kleine und große Kinder erfreut. Wie's gemacht wird, erklären wir S. 26-27

us Omas Backbuch

Titelfotos: Teubner Foodfoto, Schwartauer Werke

4-9 Die schönsten Apfelkuchen - Favoriten auf der Kaffeetafel

10-11 Fein, feiner, am feinsten: Schokoladenkuchen aus alter Zeit

12-15 Großmutters verzauberte Rührkuchen

16-17 Alte Backrezepte wieder entdeckt : Studentenfutter-Kuchen

Sonderteil: Große Weihnachtbackstube

18-25 Die besten Plätzchen für den bunten Teller

26-27 Back-Basteleien für große und kleine Kinder

28-29 Schokoladen-Leckereien zum Verschenken

30-33 Von Christbrot bis Walnusskranz : Omas schönste Adventskuchen

34-35 Kein Festtag ohne Buttercremetorten

36-39 Aufläufe als Dessert oder als Mittagsmahlzeit

40-41 Adventsbrötchen und anderes Kaffeegebäck

42-43 Rührkuchen mit exotischer Note

44-47 Für den schönsten Tag im Jahr: Geburtstagstorten

Zu den **Schokoladenkuchen** gehört auch eine Schokoroulade mit Creme S. 10-11

Aufläufe mit Äpfeln, Orangen und Aprikosen – köstliche Mahlzeiten für die ganze Familie S. 36-39

Petits fours mit Maronencreme gehören zu den Schokoladenleckereien, die wir S. 28-29 vorstellen

Rührkuchen – 5x verschieden zubereitet – das sind Großmutters verzauberte Kuchen. S.12-15

Gleich notieren!

Backen nach Großmutters Art Nr. 1/04 mit Rezepten für aromatische Zitrustorten und köstlichen Kuchen mit Winterobst, mit Backspezialitäten aus Thüringen und dem Bayerischen Wald, mit gebackenen Puddings, leckerem Faschingsgebäck und vielem mehr, gibt's ab 29. Januar 2004 bei Ihrem Zeitschriftenhändler

Die schönsten

Apfelkuchen sind von jeher die Favoriten auf der winterlichen Kaffeetafel. Jede Großmutter und deren Großmutter hütete ein einmaliges Familienrezept, und so kam im Laufe der Jahre eine hübsche Sammlung von „einmaligen" Apfelkuchen-Rezepten zusammen. Hier eine kleine Auswahl für Sie zum Nachbacken

Gedeckte Apfeltorte

Das Rezept finden Sie auf Seite 6

Apfeltorte mit Nüssen

Das Rezept finden Sie auf Seite 6

Elsässer Apfelkuchen

Mürbeteig:
250 g Mehl
125 g Butter, in Stückchen
75 g Zucker
60 ml Weißwein
1 Prise Salz
Belag:
500 g mittelgroße Äpfel (ca. 6 Stück)
Saft von 1/2 Zitrone
Guss:
3 Eier, 100 g Zucker
125 g Sahne
Mark von 1/2 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Außerdem:
3 EL Aprikosenmarmelade
1 EL Mandelblättchen, geröstet

1. Mehl auf ein Backblech sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Butterstücke auf den Mehlrand setzen. Zucker, Wein und Salz in die Mitte geben und alles mit kühlen Händen rasch zusammenkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 60 Min. kühl stellen.

Apfelkuchen

Elsässer Apfelkuchen

2. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel halbieren. Die runde Seite der Apfel in Abständen von 3 mm, bis zur Hälfte einschneiden und die Äpfel mit Zitronensaft bestreichen.

3. Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

4. Teig 1/2 cm dick ausrollen und eine leicht gefettete Springform damit auslegen. Den restl. Teig rasch zusammenkneten, zu einem 3-4 cm breiten Streifen ausrollen und diesen an den Rand der Springform drücken.

5. Die Äpfel mit den Einschnitten nach oben auf den Teig legen und den Guss darüber verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 45-50 Min. backen. Noch warm mit der erhitzten Marmelade bestreichen und den Kuchenrand mit Mandelblättchen bestreuen.

Apfelkuchen

Rezepte von Seite 4

Gedeckte Apfeltorte

Teig:
175 g Butter, 175 g Magerquark
175 g Mehl, 1 Prise Salz
1 Btl. Citro-Back
Füllung:
1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Elstar oder Cox Orange)
75 g Butter, 40 g Zucker
100 g Mandelblättchen
1 Btl. Rum-Rosinen (von Schwartau), 1 Btl. Citro-Back
75 g Schlagsahne
Dekoration:
250 g säuerliche Äpfel
75 ml Apfelsaft
325 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
2 Btl. Rum-Back
1 Pck. Schoko Dessert-Röllchen
einige Stiele Zitronenmelisse

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Teig abgedeckt 3 Std. kühl stellen.

2. Danach 2/3 des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 34 cm Ø), eine Kuchenform mit Wellenrand und herausnehmbaren Boden (24 cm Ø) damit auslegen. Dabei den Rand vorsichtig andrücken.

3. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden. Viertel in Spalten schneiden.

4. Butter in einem Topf erhitzen. Zucker, Mandelblättchen, Rum-Rosinen, Citro-Back und Sahne zugeben und 2 Min. aufkochen.

5. Äpfel auf den Tortenboden geben und das Mandel-Gemisch darüber geben. Den restl. Teig rund ausrollen (ca. 24 cm Ø), auf die Äpfel legen und den Rand leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 65-70 Min. goldbraun backen. 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann den Rand vorsichtig lösen. Torte herausheben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

6. Inzwischen für die Dekoration die Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden (nach Belieben können die Äpfel auch geschält werden). Die Apfelspalten in Apfelsaft ca. 2 Min. dünsten. Vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

7. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Rum-Back steif schlagen. Die Rum-Sahne auf der Apfeltorte verteilen. Mit Schoko-Röllchen, Apfelspalten und Zitronenmelisse verzieren. Die Torte gleich verzehren, damit der Boden noch schön knusprig ist.

Apfeltorte mit Nüssen

200 g Butter, 300 g Mehl
3-4 EL kaltes Wasser
Füllung:
1 kg Kochäpfel (z. B. Boskop)
Saft von 1 Zitrone
125 g heller Farinzucker
2 TL Zimt
1/2 TL geriebene Muskatnuss
2 EL Mehl, 75 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse
Außerdem:
1 verquirltes Ei zum Pinseln
Butter für die Form

1. Butter im Mehl zerkrümeln, das Wasser hinzufügen und alles verkneten. Den Teig im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Farinzucker, Zimt, Muskat, Mehl, Rosinen und Mandeln mischen.

3. Etwa 2/3 vom Teig zu einem dünnen, runden Boden ausrollen und eine gefettete Springform mit hohem Rand damit auslegen. Die Hälfte der Apfelscheiben auf den Boden geben, die Hälfte der Zuckermischung darauf, dann die übrigen Apfelscheiben und restl. Farinmischung darauf geben.

4. Restl. Teig zu einem runden Deckel ausrollen, auf die Torte legen und die Ränder gut festdrücken. In die Teigdecke Löcher

einschneiden, so dass der Dampf während des Backens entweichen kann. Mit verquirltem Ei bepinseln. Aus restl. Teig evtl. Blätter und Kugeln formen und die Teigdecke damit garnieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen.

Goldbrauner Apfelkuchen

Goldbrauner Apfelkuchen

Schnell zubereitet und dazu noch preiswert ist der Rührkuchen, in dessem Teig die Apfelviertel beim Backen „versinken". Wer ihn saftiger haben möchte, bestreicht ihn nach der halben Backzeit mit Aprikosenkonfitüre (dann kann auf den Zucker verzichtet werden)

Belag:
750 g Äpfel
150 g Zucker
125 g gehackte Mandeln
Teig:
125 g weiche Butter
250 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
2 EL Kartoffelmehl
1 gestr. TL Backpulver
Außerdem:
100 g Zucker zum Bestreuen

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und Viertel klein schneiden. Mit Zucker und Mandeln mischen.

2. Für den Teig alle Zutaten glatt verrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und die Apfelmasse darauf verteilen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (mittlere Schiene) ca. 90 Min. backen. Nach der halben Backzeit mit Zucker bestreuen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Schneller Apfelkuchen

Schneller Apfelkuchen

1 fertiger Obstkuchenboden
2 EL Quittengelee
1 kg Äpfel (z. B. Cox Orange)
1/4 l Weißwein
80 g Zucker
100 g Rosinen
Dekoration:
250 g Sahne, 20 g Zucker
1 TL gehackte Pistazien

1. Den Kuchenboden mit Quittengelee bestreichen.

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel in Spalten schneiden.

3. Wein mit Zucker aufkochen und die Apfelspalten darin zugedeckt 6-8 Min. dünsten. In den letzten 2 Min. Rosinen zugeben. Äpfel und Rosinen in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Auf dem Kuchenboden verteilen.

3. Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Kuchenrand mit Schlagsahne verzieren und mit Pistazien bestreuen.

Tipp

Wenn Sie den Apfelkuchen etwas länger aufbewahren möchten, verzichten Sie auf Quittengelee und „versiegeln" den Tortenboden mit flüssiger Kuvertüre.

Apfel-Rahmtorte

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Btl. Schwartau Citro-Back
1 Prise Salz
1/2 Würfel frische Hefe
150 ml lauwarme Milch
50 g flüssige Butter
1 Ei
Belag:
1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Cox Orange)
Saft von 1 Zitrone
Guss:
200 g Sahne, 3 Eier
2 Pck. Bourbon Vanillezucker
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 Btl. Citro-Back
50 g Mandelblättchen
Dekoration:
1 Pck. Schoko-Ornamente (Schwartau)

1. Mehl, Zucker, Citro-Back und Salz mischen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Milch, Butter und Ei zum Mehlgemisch geben und mit den Knethaken des elektrischen Handrührgerätes ca. 3 Min. verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen die Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Die Hälften fächerartig einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Für den Guss die Sahne, Eier, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Citro-Back verrühren.

4. Den Hefeteig nochmals kneten, dann in ein mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und nochmals 10 Min. gehen lassen. Die Apfelhälften darauf verteilen, den Rahmguss darüber gießen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 55 Min. backen. Die Torte abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Schoko-Ornamenten verzieren.

Apfel-Rahmtorte

Apfelkuchen

Apfeltörtchen

Apfeltörtchen

Füllung:
1 Glas Apfelmus (170 g)
100 g gemahlene Mandeln
30 g gehackte Mandeln, geröstet
30 g Rosinen
1/2 TL Zimtpulver, 1 EL Zucker

Teig:
370 g Mehl
190 g kühle Butter, in Stücken
130 g gesiebter Puderzucker
1 Eigelb, 1 EL kalte Milch

Außerdem:
6 Förmchen (12 cm Ø)
1 Eigelb zum Bestreichen

1. Apfelmus über Nacht in einem angefeuchteten Tuch über einer Schüssel abtropfen lassen. Dann mit den restl. Zutaten für die Füllung vermengen.

2. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Butter mit Puderzucker verkneten und zum Mehl geben. Eigelb und Milch zufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einschlagen und 1 Std. kühl stellen.

3. Etwa 2/3 vom Teig ca. 4 mm dick ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Den restl. Teig ebenfalls ausrollen und 6 Platten (13 cm Ø) ausstechen.

4. Apfelmasse in die vorbereiteten Förmchen verteilen, Teigdeckel auflegen, am Rand gut andrücken und überstehende Ränder abschneiden. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen.

5. Teigreste wieder zusammenkneten, ausrollen, mit Hilfe von Schablonen Äpfel und Blätter ausschneiden und auf die Törtchen legen. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190-200 °C (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen. Die Törtchen vorsichtig mit einem spitzen Messer lösen und in den Förmchen auskühlen lassen.

Apfel-Mandel-Pie

Teig:
je 100 g Butter und Zucker, 1 Ei
150 g fein gemahlene Mandeln
150 g Mehl

Füllung:
600 g Äpfel (z. B. Delicius)
1/2 TL frisch gepreßter Zitronensaft
2 EL brauner Rum
20 g Rosinen

Außerdem:
30 g Biskuitbrösel
Eigelb zum Bestreichen
Puderzucker

1. Butter cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker und das Ei zugeben und unterrühren. Mandeln mit Mehl mischen und zufügen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten, dann zur Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Rum beträufeln. Die Rosinen untermischen.

3. Den Teig halbieren und eine Hälfte etwas größer als die Pieform (24 cm Ø) ausrollen. Die Form damit auslegen und den Rand leicht andrücken. Biskuitbrösel auf den Teigboden streuen und die Apfel-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Den restl. Teig ausrollen und eine Platte in Größe der Form sowie 1 cm breite Streifen ausschneiden. Den oberen Kuchenrand mit Eigelb bestreichen und die Teigplatte darauf legen. Am Rand etwas andrücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

4. Streifen als Gitter auflegen. Mit dem restl. Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 40-45 Min. backen. Mit Puderzucker besieben und warm oder kalt servieren.

Tipp

Das Teiggitter ist eine hübsche, optische Zugabe, wer aber eine schnelle Pie backen möchte, bedeckt die Apfelfüllung lediglich mit der Teigplatte und bestreicht diese mit Eigelb.

Warm – mit einer Vanillesauce,
kalt – mit Schlagsahne, so können
Sie die Apfel-Mandel-Pie servieren.
Die saftige Apfelfüllung – eingehüllt in einen dünnen Teigboden und

Apfel-Mandel-Pie

Fein, feiner, am feinsten – das sind die Schokokuchen aus alter Zeit

Schokoladenkuchen

Ein Rührkuchen, der es „in sich hat", nämlich eine Kuvertüre-Butter-Mischung, gemahlene Mandeln und in Rum marinierte Pflaumen. Der Hochgenuss ist Stück für Stück garantiert

Schokoladenkuchen

Zutaten für ca. 15 Scheiben:
125 g getrocknete Pflaumen, gewürfelt
3 EL Rum
200 g Kuvertüre, 100 g Butter
4 Eier, getrennt
125 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
4 EL Speisestärke
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz, 2 EL Zucker
Garnitur:
Kuvertüre, blanchierte, abgezogene, Mandeln
Außerdem:
Fett und Semmelbrösel für die Form

1. Pflaumen über Nacht im Rum einlegen.

2. Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Von der Kochplatte nehmen. Die Butter in Stückchen unterrühren. Dann die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.

3. Eigelbe mit Zucker zu einer hellen Masse verrühren. Schokolade und Mandeln mit Speisestärke vermischen und unterrühren. Eiweiße mit Backpulver und Salz steif schlagen. Zucker kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig mit den eingelegten Pflaumen unter die Schokomasse heben.

4. Schokomasse in die gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Kastenform (2 l Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (unterste Schiene) ca. 90 Min. backen. Etwas in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Mit zerlassener Kuvertüre überziehen und mit den Mandeln garnieren.

Tipp
Anstelle von getrockneten Pflaumen gedörrte Aprikosen in Rum einweichen.

Schokoladen-Sahnetorte

Teig:
150 g zartbittere Schokolade
7 Eier, 150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g gemahlene Haselnüsse
25 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
Füllung:
100 g zartbittere Schokolade
500 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
Garnitur:
Schokostreusel
verschiedene Pralinen

1. Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Eier in einer Schüssel mit dem Rührbesen des Handrührgerätes 1 Min. auf der höchsten Stufe schlagen. Vanillezucker und Zucker einstreuen und noch weitere 2 Min. schlagen. Die Schokolade, Haselnüsse und das mit Backpulver vermischte Mehl kurz auf Stufe 1 unterrühren.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45-50 Min. backen. Tortenboden gut auskühlen lassen, aus der Form nehmen und einmal durchschneiden.

3. Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Sahne kurz schlagen, Vanillezucker

Schokoroulade mit Orangencreme gefüllt

Schokoroulade mit Orangencreme gefüllt

Teig:

8 Eiweiße, 180 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
100 g aufgelöste Kuvertüre
60 g Mehl

Orangencreme:

6 Blatt Gelatine, 3 Eigelbe
1/8 l Weißwein, 110 g Zucker
Saft von 2 Orangen
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
375 g Sahne

Garnitur:

250 g Sahne, 10 g Zucker
3 kandierte Orangenscheiben
1 EL geriebene Schokolade

Außerdem:

120 g Orangenkonfitüre

1. Eiweiße zu schnittfestem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Das Vanillemark zugeben und die lauwarme Kuvertüre mit dem Holzspatel unterziehen (dadurch verliert die Masse stark an Volumen). Dann das Mehl unterheben.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (43 x 33 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10-12 Min. backen. Auf dem Blech 5-10 Min. abkühlen lassen, damit die Oberfläche etwas abtrocknen kann, um nach dem Stürzen nicht zu „schwitzen". Sie klebt sonst am Papier fest.

3. Arbeitsfläche mit Backpapier belegen und die Kuchenplatte darauf stürzen, das Papier abziehen und auskühlen lassen. Danach die Kuchenplatte mit erwärmter Orangenkonfitüre bestreichen.

4. Für die Creme Gelatine einweichen. Eigelbe mit Wein und Zucker verrühren, Orangensaft und -schale zugeben, unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Mischung auflösen, dann abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die noch flüssige Masse ziehen. Die Creme gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen, etwas fest werden lassen, dann zu einer Roulade aufrollen.

5. Für die Garnitur die Sahne mit Zucker steif schlagen und die Roulade mit einem Teil davon ringsum einstreichen. Die restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternttülle füllen und die Roulade damit verzieren. Orangenscheiben vierteln und auf die Sahne setzen. Die fertige Roulade an den Seiten mit der geriebenen Schokolade einstreuen.

Fotos: Teubner Foodfoto, Harry Bischof

und Sahnesteif unter Rühren einrieseln lassen und die Sahne steif schlagen. Zuletzt die noch flüssige Schokolade unterschlagen.

4. Den unteren Boden mit 2/3 der Schokosahne bestreichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Tortenrand und -oberfläche gleichmäßig mit der restl. Schokosahne bestreichen und mit Schokostreusel bestreuen. Die Torte mit Pralinen gar-

So wird's gemacht:

1. Den Schokoladenboden einmal durchschneiden.

2. 2/3 der Sahne auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden auflegen.

3. Oberfläche und Rand mit restl. Sahne einstreichen. Mit Schokostreusel bestreuen.

Schokoladen-Sahnetorte

Groß

Fünf Backformen, fünf verschiedene Kuchen – doch alle Teige sind auf gleiche Weise zubereitet

Aprikosen-Gugelhupf

Füllung:
100 g Soft-Aprikosen
80 g gemahlene Mandeln
2 cl Aprikosenlikör
1 Prise Nelkenpulver
Rührteig:
200 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Pck. abgeriebene Orangenschale, 1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
5 Eier
250 g Mehl, 1 TL Backpulver
Dekoration:
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für die Füllung Aprikosen fein hacken. Mit Mandeln, Aprikosenlikör und Nelkenpulver mischen. Abgedeckt ziehen lassen.

2. Für den Teig Butter mit Zucker, Orangenschale, Salz und Zitronensaft cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischt zugeben, dann alles locker und gründlich vermischen. Die Hälfte vom Teig in eine gut gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) füllen, die Aprikosenmischung darüber geben, restl. Teig einfüllen und mit drehenden Bewegungen einer Gabel die Mischung unter den Teig ziehen.

3. Gugelhupf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (untere Schiene) ca. 80 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Aprikosen-Gugelhupf

mutters verzauberte Rührkuchen

Preiselbeerschnitten

Preiselbeerschnitten

Teig:
4 Eier, 200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 EL Orangenlikör
300 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse
1/8 l Orangensaft
1/8 l Sonnenblumenöl
Streusel und Füllung:
100 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Ingwerpulver
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
100 g Zucker
125 g Butter, in Stückchen
Füllung:
1 1/2 Gläser Preiselbeeren
1 EL Speisebinder o. Kochen (ersatzweise Sahnesteif)
Außerdem:
etwas Puderzucker

1. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Orangenlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den Haselnüssen unterziehen. Orangensaft und Öl einrühren.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen gefetteten Backrahmen (18 x 28 cm) darauf stellen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuchenboden evtl. mit einem scharfen Messer glatt schneiden.

3. Für die Streusel die Zutaten mit vermischen und mit den Händen zu Streusel verarbeiten.

4. Preiselbeeren mit Bindemittel andicken, gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und Streusel darüber verteilen. Den Kuchen nochmals bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Kurz abkühlen lassen, Backrahmen entfernen und den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke teilen.

So wird's gemacht:

Die angedickten Preiselbeeren auf dem abgekühlten Kuchenboden verstreichen.

Rührkuchen

Zitronen-Orangen-Kuchen

Teig:
300 g Sahne, 150 g Zucker
4 Eier, getrennt
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
250 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
1 Prise Salz
je 100 g Orangeat und Zitronat, gehackt
Dekoration:
150 g Puderzucker
1/2 Eiweiß, 1-2 EL Zitronensaft
jeweils einige kandierte Zitronenscheiben, kandierte Veilchen und Zuckerperlen

1. Sahne mit Zucker verrühren. Eigelbe, Zitronensaft und -schale dazugeben und cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Schneebesen einrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen, mit Orangeat- und Zitronat vorsichtig unterheben.

2. Teig in eine gefettete Kastenform (Inhalt 1,5 l) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 70 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Puderzucker sieben, mit Eiweiß und Zitronensaft zu einer dicklichen Glasur verrühren. Kuchen damit überziehen und Glasur trocknen lassen. Mit Zitronenscheiben, Veilchen und Zuckerperlen dekorieren.

Sahne statt Butter geben dem Zitronen-Orangenkuchen eine besonders zarte Konsistenz. Der Hersteller der bildschönen, antik anmuteten Kaffeetassen (s. o. und S. 13) die so harmonisch zu Großmutters Kuchen passen, ist: Faience et Christal de France/F 57565 Niderviller

Zitronen-Orangen-Kuchen

Orientalischer Mokkakuchen

Orientalischer Mokkakuchen

Teig:
200 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1/2 TL Kardamom, gemahlen
1 EL Kakao, 1/2 TL Zimt
6 Eier, getrennt
200 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
180 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
150 g Mokka- oder Zartbitterschokolade, gehackt
Buttercreme-Füllung:
2 geh. EL Vanille-Puddingpulver
250 ml Milch
1 Eigelb, 60 g Zucker
125 g Butter
Glasur:
200 g dunkle Kuvertüre
100 g weiße Kuvertüre
einige Pralinen

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Kardamom, Kakao und Zimt cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit den Mandeln

Tipp

Natürlich kann der Kuchen auch in einer Springform (26 cm Ø) gebacken werden. Und wie bei allen Rührteigkuchen schmeckt er besonders gut, wenn er vor dem Anschneiden mindestens einen Tag, verpackt in Alufolie, ruht. So können Aromen den ganzen Kuchen durchziehen. Dekoration erst kurz vor dem Servieren aufsetzen.

und der Schokolade unter die Eigelbmasse ziehen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

2. Teig in eine gefettete, viereckige Backform (2 l Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 80 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann quer halbieren.

3. Für die Füllung Puddingpulver mit etwas Milch und Eigelb verquirlen. Restl. Milch mit Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und den Pudding aufkochen. Abkühlen lassen. Die Butter cremig rühren und den Pudding löffelweise unterrühren.

4. Den unteren Tortenboden mit Creme bestreichen und den oberen Boden aufsetzen.

5. Beide Kuvertüren zerbröckeln. Dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Kuchen damit überziehen und trocknen lassen. Dann die weiße Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Ein Eckchen abschneiden, den Kuchen mit Linien verzieren und mit Pralinen dekorieren.

Marzipankuchen

Teig:
175 g Butter, 175 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
4 Tropfen Bittermandelaroma
1 Prise Salz, 4 Eier
175 g Mehl, 80 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
50 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
Füllung:
2 EL Mandellikör
100 g Marzipan-Rohmasse
80 g Puderzucker
1 TL Kirschwasser
1/2 Glas Kirschmarmelade
100 g kandierte Kirschen, gehackt
1 EL Speisebinder o. Kochen (ersatzweise Sahnesteif)
2 EL gehackte Mandeln
Dekoration:
1 Pck. dunkle Kuchenglasur
farbiger Zucker, Zuckerperlen

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit der Schokolade unterziehen.

2. Teig in eine gefettete Kranzkuchenform (1,5 l Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 Min. backen. In der Form einige Minuten abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen quer halbieren und Schnittflächen mit Likör beträufeln.

3. Für die Füllung zerbröckeltes Marzipan mit Puderzucker und Kirschwasser verkneten. Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und einen Kreis in Kuchengröße ausschneiden.

4. Aus Marzipanresten Sternchen ausstechen, mit buntem Zucker bestreuen und in die Mitte eine Zuckerperle setzen. Sternchen für die Dekoration beiseite legen.

5. Marzipankreis auf den unteren Boden legen. Marmelade mit den kandierten Kirschen und Mandeln verrühren, mit Bindemittel andicken und gleichmäßig auf das Marzipan streichen und zweiten Boden aufsetzen.

6. Kuchenglasur auflösen und Kuchen damit überziehen. So lange die Glasur noch nicht ganz trocken ist, Marzipansterne aufsetzen.

Marzipankuchen

So wird's gemacht:

1. Kuchenform auf das ausgerollte Marzipan setzen und mit scharfem Messer ringsum ausschneiden.

2. Marzipankreis auf den unteren Teigboden setzen und dünn mit Kirschmarmelade bestreichen.

Tipp

Dieser Kuchen lässt sich gut vorbereiten. Am Vortag den Kuchen backen. Am nächsten Tag Füllung und Glasur machen. In einer Kastenform ist die Zubereitung einfacher und schmeckt ganz genau so köstlich.

Fotos: Konzeptstudio Feierabend

Studentenfutter-Kuchen

Erinnern Sie sich noch an Ihre Schulzeit? Wenn in der Pause (oder schon mal in der Mathestunde) die Tüte mit Studentenfutter von Hand zu Hand ging. Aber wussten Sie auch noch, dass Großmutter damit prima Kuchen gebacken hat? Wir haben alte Rezepte nachgebacken – hier sind sie

Bienenstich

Bienenstich

Teig:
400 g Mehl
25 g Hefe, 125 ml Milch
120 g zerlassene Butter
30 g Zucker, 2 Eier, 1/4 TL Salz
Belag:
200 g Butter, 200 g Zucker
1 EL Blütenhonig, 3 EL Sahne
150 g Studentenfutter
Füllung:
4 Eigelbe, 40 g Speisestärke
140 g Zucker, 1/2 l Milch
Mark von 1 Vanilleschote
7 Blatt Gelatine, 1/2 l Sahne
Außerdem:
1 verstellbarer Metallrahmen (33 x 30 cm)

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit der Milch auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Den Vorteig mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter mit Zucker, Eiern und Salz vermischen und zum Vorteig geben. Mit einem Holzspatel alles zusammenmischen, dann mit den Händen zu einem glatten, glänzenden Teig schlagen. Erneut zugedeckt auf das Doppelte seines Volumens gehen lassen.

3. Metallrahmen auf ein gefettetes Blech stellen. Teig gleichmäßig stark ausrollen und in den Rahmen legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft.

4. Butter mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen, das Studentenfutter unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Danach gleichmäßig auf den Hefeteig streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) 35-45 Min. knusprig braun backen. Kuchen auskühlen lassen.

5. Für die Füllung Eigelbe mit Speisestärke und der Hälfte des Zuckers in eine Schüssel geben. 1/4 von der Milch zugießen und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Restl. Milch mit dem Vanillemark und restl. Zucker aufkochen. Eigelbmischung langsam unter Rühren zugießen. Creme einige Male aufkochen lassen, dabei gleichmäßig durchrühren, vom Herd nehmen, mit Puderzucker besiebt abkühlen lassen.

6. Gelatine einweichen. Creme durch ein Sieb passieren. Gelatine ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

7. Kuchen quer halbieren. Am oberen Teil 15 Stücke (11x6 cm) leicht einschneiden. Unteren Teil mit Creme bestreichen, Decke aufsetzen und 1-2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Stücke durchschneiden.

Tipp

Studentenfutter kann auch prima für Früchtekuchen der etwas leichteren Art verwendet werden. Statt Nüsse, Datteln und getrockneten Früchten einfach die gleiche Menge Studentenfutter in den Teig geben. Auf Mandeln sollte man allerdings des Aromas wegen nicht verzichten.

Schokoladenkuchen

Mandelbuttercreme-Torte

Schokoladenkuchen

Teig:
200 g Studentenfutter
150 g Zartbitter-Schokolade
200 g weiche Butter
200 g Zucker, 6 Eier, getrennt
125 g Mehl, 1 TL Backpulver
2 cl Rum
Guss:
200 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
Dekoration:
100 g Studentenfutter
Zitronenzesten
Außerdem:
80 g passierte Aprikosenkonfitüre, Butter und Semmelbrösel für die Form

Ein Rührkuchen, der auch im Backen Ungeübten (fast) immer gelingt, wird hier mit Studentenfutter und Schokolade „aufgepeppt". Ohne Guss – in Alufolie eingeschlagen – hält er sich gut eine Woche

1. Große Nüsse vom Studentenfutter klein schneiden. Schokolade grob raspeln.

2. Butter schaumig rühren, dabei langsam die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermengen, auf die Schaummasse sieben, mit dem Studentenfutter und der Schokolade unterrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen und mit dem Rum unter den Teig ziehen.

3. Teig in die gefettete, gebröselte Kastenform (30 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 1 Std. backen. Stäbchenprobe machen! In der Form 10 Min. ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. Konfitüre in einem Topf erhitzen, Kuchen damit rundum einpinseln und trocknen lassen. Puderzucker sieben, mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht, den Kuchen damit überziehen. Mit Studentenfutter und Zitronenzesten bestreuen.

So sollen Torten sein: Eine Buttercreme mit Mandelaroma als Füllung zwischen dem Schokobiskuit und ein knuspriger Belag aus Studentenfutter. Wer nicht so gern knuspert, setzt kurz vor dem Servieren eine Sahnehaube als „Weichmacher" auf die Torte

Mandelbuttercreme-Torte

1 dunkler 3-geteilter Biskuitboden (28 cm Ø)
Mandelbuttercreme:
1/2 l Milch
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
40 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
4 cl Mandellikör
300 g Butter
150 g Puderzucker
Belag:
100 g Aprikosen Konfitüre
400 g Studentenfutter
50 g gehackte Mandeln, geröstet

1. Für die Creme 5 EL Milch abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren. Die restl. Milch mit Zucker und Mandeln in einem Topf aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren, unter Rühren einige Male aufwallen lassen und den Mandellikör unterrühren. Leicht mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig rühren und nach und nach den Pudding unterrühren. Etwa 100 g Creme beiseite stellen, übrige Creme halbieren.

2. Einen Boden auf eine Tortenunterlage legen, eine Cremehälfte darauf verteilen, zweiten Boden auflegen, zweite Cremehälfte darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Oberfläche und Tortenrand dünn mit der restl. Creme einstreichen. Die Torte 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Konfitüre leicht erwärmen, das Studentenfutter unterrühren und abkühlen lassen. Gleichmäßig auf der Torte verteilen. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Die besten Plätzch… den bunten Tell…

Griebenplätzchen

Zutaten für ca. 65 Stück:
250 g Mehl, 80 g Puderzucker, 1 Eigelb
50 g Apfel-Grieben-Schmalz
75 g kalte Butter, in Stückchen
200 g Halbbitterkuvertüre

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Puderzucker, Eigelb, Schmalz und Butter zugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig in einen Fleischwolf mit Plätzchenvorsatz geben, Plätzchen herausdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 8-10 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und die Plätzchen zu einem Drittel hineintauchen. Auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Omas Kartoffel-lebkuchen

Zutaten für ca. 30 Stück:
250 g Pellkartoffeln vom Vortag
3 Eier, 375 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
2 Tropfen Bittermandelaroma
je 50 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat
1 TL Zimt, 1 Msp. Nelken
225 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
Außerdem:
ca. 30 Oblaten (7 cm Ø)
2 Eiweiße, 400 g Puderzucker oder 300 g Halbbitterkuvertüre
Garnitur:
je 50 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat oder
2 Pck. Belegkirschen
30 g Pistazienkerne

1. Kartoffeln pellen und fein reiben. Eier mit Zucker, Mandeln, Bittermandelöl und Zimt verrühren. Zitronat, Orangeat und Gewürze zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und alles gut vermischen. Teig auf runde Oblaten streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. Für die Zuckerglasur Eiweiße mit Puderzucker zu einer glatten, zähflüssigen Glasur verrühren und die Hälfte der Lebkuchen damit bestreichen. Mit Zitronat und Orangeat bestreuen.

3. Für die Schokoglasur die Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und die restl. Lebkuchen damit überziehen. Nach Belieben mit Belegkirschen und Pistazien verzieren.

Illustrationen: Vera Podrouzek

en für er

Unsere Großmütter begannen beizeiten ihre Plätzchendosen zu füllen, schon deshalb, um herauszufinden, welche Plätzchen ihrer Familie am besten schmeckten. Diese wurden dann in der Adventszeit noch ein zweites mal gebacken – für Weihnachten. Damit Sie gleich die Richtigen in den Backofen schieben können, haben wir die leckersten Rezepte zusammengestellt

Nikolausstollen

Zutaten für 2 Stollen:
1 kg Weizenmehl
1 TL Salz
80 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch
250 g Butter
150 g Schweineschmalz
150 g Zucker
2 Eigelbe
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
150 g gehackte Pistazien
125 g gewürfeltes Zitronat
400 g Sultaninen, etwas Mehl
Außerdem:
Fett für das Blech
150 g Butter zum Bestreichen
50 g Zucker zum Bestreuen
150 g Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit der Hälfte von der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Butter und Schmalz in der restl. Milch schmelzen und zum Teig geben. Zucker, Eigelbe und Zitronenschale zufügen und so lange schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselboden löst. Zugedeckt an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Sultaninen in Mehl wenden, damit sie sich besser im Teig verteilen, dann mit den Pistazien und Zitronat unter den Teig kneten. Stollenteig halbieren, jeweils zu einem Oval (ca. 30 x 25 cm) ausrollen und von beiden Seiten so übereinanderschlagen, dass eine Stollenform entsteht. Die beiden Stollen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C (untere Schiene) 50-60 Min. backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Butter in einem Topf zerlassen, die noch warmen Stollen damit bestreichen und mit dem Zucker bestreuen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Saure-Sahne-Brezeln

Zutaten für ca. 60 Stück:
375 g Weizenmehl
2 Pck. Vanillezucker
125 g Sauerrahm
250 g kalte Butter, in Stücken
Außerdem:
1 Eiweiß
100 g Zucker, 1 TL Zimt
125 g gehackte Mandeln

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Vanillezucker, Sauerrahm und Butter in die Mulde geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig zu Strängen von ca. 15 cm Länge (4 mm Ø) rollen und zu Brezeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eiweiß bestreichen.

3. Zucker mit Zimt und den gehackte Mandeln gut mischen und die Brezeln damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Min. backen.

Husaren-Krapferln

Zutaten für ca. 60 Stück:
200 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz,
300 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
Außerdem:
200 g Johannisbeermarmelade
Puderzucker zum Besieben

1. Teigzutaten rasch zusammenkneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt 2-3 Std. kühl stellen.

2. Der Teig ist aber auch danach noch recht weich. Deshalb vorsichtig zu zwei Rollen von jeweils 30 cm Länge formen und nochmals 1 Std. kühl stellen. Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit kühlen Händen zu Kugeln formen. Mit Abstand auf das ungefettete Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken.

3. Die Marmelade in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in die Vertiefungen spritzen. Die Krapferln im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 12-15 Min. backen. Mit Puderzucker besieben.

Zartes Buttergebäck

Zutaten für 30-50 Stück:
125 g Puderzucker
250 g Butter
1 Eigelb, 1 Msp. Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
375 g Mehl
Außerdem:
1 Eigelb zum Bestreichen
Garnitur:
200 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
bunter Zucker

1. Puderzucker, Butter, Eigelb, Salz und die Zitronenschale auf der Arbeitsfläche verarbeiten. Das Mehl zugeben und rasch einen Mürbeteig kneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Std. ruhen lassen.

2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und beliebige Formen (z. B. Schaukelpferdchen) ausstechen. Plätzchen mit Abstand auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) 8-10 Min. goldgelb (unbedingt nach Sicht!) backen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Braune Kager

250 g Butter, 200 g Zucker
125 g heller Sirup
75 g gehackte Mandeln
75 g gehacktes Zitronat
1/2 TL gem. Gewürznelken
2 TL Zimtpulver
1/2 TL Ingwerpulver
500 g Mehl, 7 g Pottasche
1 EL heißes Wasser

1. Butter, Zucker und Sirup unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Mandeln, Zitronat und Gewürze unterrühren. Die Masse lauwarm abkühlen lassen.

2. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Butter-Mischung hineingießen. Mehl vom Rand nach innen schieben. Pottasche in etwas heißem Wasser auflösen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu zwei Rollen (ca. 4 cm Ø) formen, in Folie wickeln und 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Teigrollen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Auf die mit Backpapier belegten Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 8-10 Min. hellbraun backen.

Die besten Plätzchen

Kokos-Haselnuss-Schnitten

Zutaten für ca. 28 Stück:
Teig:
300 g Mehl, 1 TL Backpulver
125 g Zucker
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
2 kleine Eier
125 g Butter in Stückchen
Belag:
200 g Butter, 200 g Zucker
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1/8 l Wasser
200 g geriebene Haselnüsse
200 g Kokosraspel
Außerdem:
4 EL Aprikosenkonfitüre
Schokolade zum Tauchen

1. Teigzutaten rasch zusammenkneten und ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser zum Kochen bringen. Haselnüsse und Kokosflocken unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

3. Teig in der Größe des Blechs (30 x 35 cm) ausrollen und auf das leicht gefettete Blech legen. Teig mit Konfitüre bestreichen und die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (zweite Schiene von unten) ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen, dann in Stücke (7 x 7 cm) schneiden.

4. Schokolade auflösen und die Schnitten zur Hälfte hineintauchen. Auf einem Kuchengitter (Pergamentpapier darunter legen) abtropfen lassen.

Weil das gefüllte Sandgebäck garantiert zu den Plätzchen gehört, die als erstes aufgegessen werden, sollten Sie gleich die doppelte Menge Zutaten einplanen. Die Aprikosenkugeln in einer gut verschlossenen Blechdose 20 Tage liegen lassen, dann sind sie richtig weich

Gefülltes Sandgebäck

Zutaten für ca. 30 Stück:
125 g Puderzucker
250 g Butter in Stücken
1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
375 g Mehl

Außerdem:
100-150 g Nuss-Nougat
1 Pck. dunkle Kuchenglasur
1 Pck. Zitronenglasur

Garnitur:
bunte Zuckerperlen, Schokostreusel, Perlenzucker

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zusammenkneten. Zu einer Kugel formen und mit Folie bedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und mit beliebigen Formen Herzen, Sterne, Halbmonde, etc. in doppelter Menge ausstechen. Die Plätzchen mit Abstand auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) 8-10 Min. (unbedingt nach Sicht!) backen.

3. Inzwischen Nuss-Nougat in einem Topf im Wasserbad schmelzen, die Hälfte der Plätzchen damit nicht zu dünn bestreichen und mit dem Gegenstück zusammensetzen. Die Plätzchen an einen kühlen Ort stellen, bis die Füllung fest geworden ist.

4. Beide Glasuren nach Angaben des Herstellers schmelzen. Die Plätzchen mit Glasur bestreichen und nach Belieben verzieren.

Aprikosenkugeln

Zutaten für 30-40 Stück:

Teig:
200 g Grahammehl (Type 1700)
75 g Mehl (Type 405)
80 g zarte Haferflocken
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
je 1 TL gemahlener Zimt- und Piment
1/4 TL gemahlener Ingwer
1 Prise Salz
125 g Honig, 75 g Zucker
100 g Butter, in Stücken
6 g Pottasche, 1 1/2 EL Milch

Füllung:
200 g getrocknete Aprikosen

Außerdem:
30-40 Vollkornoblaten (5 cm Ø)
1 Eigelb mit 1 TL kaltem Wasser verquirlt
je 25 g gehackte Pistazien und gehackte Haselnüsse

1. Beide Mehlsorten, Haferflocken und Gewürze vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Honig erhitzen, den Zucker darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Butter darin auflösen, die Masse abkühlen lassen und in die Mulde schütten. Alles zusammenkneten. Pottasche in der Milch auflösen, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig einige Stunden ruhen lasen.

2. Aprikosen klein würfeln. Aus dem Teig gleichgroße Kugeln formen und diese etwas flach drücken. Jeweils etwas von den Aprikosen darauf geben und wieder zu Kugeln formen.

3. Die Oblaten auf das Backblech legen und die Kugeln darauf setzen. Mit Eigelb bestreichen, mit Pistazien und Haselnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 15 Min. backen.

Die besten Plätzchen

Mürbeteig-plätzchen mit Marzipan

150 g Mehl, 100 g Butter
50 g Puderzucker, 1 Eigelb
Garnitur:
100 g Pistazienmarzipan
geschmolzene Schokolade
kandierte Rosenblätter

1. Butter in das Mehl krümeln und Puderzucker untermischen. Teig mit dem Eigelb verkneten und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig zu einem dünnen Boden ausrollen und mit einer Form Plätzchen (3 cm Ø) ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C 5-6 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Auf die Plätzchen jeweils einen Tupfer geschmolzene Schokolade geben. Mit Pistazienmarzipan und Rosenblättern garnieren.

Rosinenberge

125 g weiche Butter
240 g Mehl, 2 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker
5 EL Zucker, 100 g Rosinen
1 Ei
2 EL gehacktes Orangeat

1. Butter im Mehl zerkrümeln. Dann die übrigen Zutaten zufügen und alles gut verrühren.

2. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Teighäufchen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 5-10 Min. backen (je nach Größe der Plätzchen).

Schweinsohren

1 Rolle oder Päckchen fertiger Blätterteig (Kühlregal)
Perlzucker

Blätterteig auftauen und etwas dünner ausrollen. Teigboden von zwei gegenüberliegenden Seiten zur Mitte aufrollen, dann quer in dünne Scheiben schneiden und in Perlzucker wenden. Leicht festdrücken, damit der Zucker haften bleibt. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 6-8 Min. backen.

Baumkuchenecken

Zutaten für ca. 30 Stück:

Nougatcreme:
200 g Sahne, 1 EL Zucker
100 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Nougat
1 EL weiche Butter, 1 Eigelb

Teig:
150 g weiche Butter
70 g Speisestärke
50 g Marzipan-Rohmasse
1 Msp. gem. Muskatblüte
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitronen
8 Eier, getrennt
170 g Zucker
60 g Mehl, 1 Prise Salz

Schokoladen-Überzug:
300 g Halbbitter-Kuvertüre
40 g gehackte Pistazien

Außerdem:
Butter fürs Blech

1. Sahne mit Zucker aufkochen. Kuvertüre und Nougat in Stücke teilen und bei milder Hitze dann auflösen. Butter und Eigelb einrühren. Nougatcreme ca. 7 Std. kühl stellen.

3. Für den Teig Butter mit Speisestärke, Marzipan, Muskatblüte und Zitronenaroma schaumig rühren. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig aufschlagen. Mehl unterrühren. Eiweiße mit restl. Zucker und Salz steif schlagen. Butter- und Eigelbmasse miteinander verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

4. In die Mitte von einem Backblech einen gefalzten Alustreifen legen. Von dem Teig ca. 1/5 auf das vorbereitete halbe Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (obere Schiene) ca. 5 Min. goldgelb backen. Das nächste Fünftel Teig auf die erste Schicht streichen und wieder ca. 5 Min. backen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

5. Baumkuchen auskühlen lassen, auf die Arbeitsplatte stürzen, Backpapier abziehen, Kuchen quer halbieren.

6. Nougatcreme im Wasserbad leicht erwärmen und schaumig rühren. Eine Kuchenhälfte damit bestreichen, zweite Hälfte darauf setzen. Den Baumkuchen 2 Std. kühl stellen. Zuerst in Quadrate (5x5 cm), dann diagonal in Dreiecke schneiden.

7. Kuvertüre in einer Schüssel im warmen Wasserbad auflösen. die Dreiecke damit überziehen, auf Backpapier setzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Baumkuchenecken

Walnuss-Vollkorn-Kipferl

100 g Mehl
100 g Weizenvollkornmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g gemahlene Walnüsse
80 g Zucker, Mark von 1/2 Vanilleschote
125 g Butter, in Stücken
2 Eigelbe

Außerdem:
50 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

1. Beide Mehlsorten mit Backpulver, den gemahlenen Nüssen, Zucker und Vanillemark auf der Arbeitsfläche vermischen. Butter zugeben, mit einem Messer unter die Mischung arbeiten, dann alles mit den Händen locker vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Eigelbe hineingeben, mit etwas Mehl vermischen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle formen in Folie wickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Aus dem Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 15-20 Min. backen. Kipferl etwas abkühlen lassen.

3. Inzwischen Zucker mit Vanillezucker mischen. Die Kipferl darin wälzen und auskühlen lassen.

Gewürzbutterplätzchen

Walnuss-Vollkorn-Kipferl

Gewürzbutterplätzchen

Teig:
300 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
75 g Zucker, 3 TL Zimt
2 TL gem. Muskatnuss
1 TL gem. Nelken
150 g Butter, in Stückchen
3 Eigelbe, 2 EL Sahne

Glasur und Garnitur:
100 g Puderzucker, 1-2 EL Rum
ca. 80 Mandelhälften

1. Mehl mit Backpulver, Zucker und Gewürzen mischen. Butterstücke, Eigelbe und Sahne dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Min. nach Sicht backen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit Rum zu einem dickflüssigen Guss verrühren, die Plätzchen damit bestreichen und mit den Mandelhälften verzieren.

Die schönsten kunterbunten Plätzchen

Aprikosenherzen

Zutaten für ca. 45 Stück:
100 g Butter, 100 g Honig
50 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei
1 gestr. TL Lebkuchen-gewürz
250 g Mehl
6 g Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse, leicht geröstet
Füllung und Garnitur:
150 g Aprikosenkonfitüre
ca. 200 g Schokoladenglasur
Zuckerblümchen

1. Butter mit Honig schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Ei und Lebkuchengewürz hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 davon eßlöffelweise unterrühren. Restl. Mehl und Haselnüsse zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, einige Zeit kalt stellen.

2. Teig 3-4 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Min. backen. Auskühlen lassen und je zwei Herzen mit Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.

3. Schokoglasur schmelzen und die Herzen zur Hälfte hineintauchen. Auf Pergamentpapier legen und leicht trocknen lassen. Mit Zuckerblümchen garnieren und vollständig trocknen lassen.

Lebkuchenrauten

Zutaten für ca. 50-60 Stück:
125 g Honig, 125 g Zucker
85 g Butter
1/2 TL Pottasche
1 1/2 EL Rum
300 g Mehl, 1/2 TL Zimt
je 1 Prise Nelken-, Kardamom- und Pimentpulver
1 kleines Ei
Außerdem:
halbierte, geschälte Mandeln
halbierte, grüne Belegkirschen

1. Honig mit Zucker und Butter in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer Tasse die Pottasche mit dem Rum glatt rühren.

2. Zuerst 200 g Mehl, Gewürze und das Ei mit dem Knethaken des Handrührgerätes unterkneten. Die angerührte Pottasche unterkneten und nach und nach so viel Mehl unterkneten, dass ein fester Teig entsteht. Er darf nicht kleben. Teig abgedeckt über Nacht ruhen lassen.

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen und Rauten mit ca. 5 cm Kantenlänge ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegte Blech legen und mit den Mandel- und Kirschhälften garnieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C nach Sicht ca. 15 Min. backen.

Gewürzschnitten

Zutaten für ca. 50 Stück:
250 g Mehl, 1 TL Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
125 g Puderzucker
1 Prise Salz, 1 Msp. Zimt
1/4 TL gem. Kardamom
je 1 Msp. gem. Muskatblüte und Nelken, 1 Ei
125 g Butter in Flöckchen
100 g gehackte Mandeln
Außerdem:
200 g Schokoladenglasur
halbierte, geschälte Mandeln

1. Mehl mit Kakao- und Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben. Puderzucker, Salz und Gewürze darauf verteilen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Butter auf den Rand setzen, Mandeln darüber streuen und alles rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

2. Teig 5 mm dick ausrollen und Rechtecke (ca. 3 x 5 cm) ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Schokoglasur schmelzen. Die Schnitten mit einer Ecke hineintauchen, auf Pergamentpapier legen, mit Mandelhälften garnieren und vollständig trocknen lassen.

Orangen-Butterplätzchen

Zutaten für ca. 40-50 Stück:
125 g Puderzucker, 250 g Butter
1 Prise Salz
fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
4-5 Tropfen Orangenaroma
1 Eigelb, 350 g Mehl
Guss:
200 g gesiebter Puderzucker
2-3 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau)
rote, gelbe und blaue Lebensmittelfarbe
Dekoration:
rote Zuckerschrift
goldene Zuckerperlen
bunte Zuckerstreusel

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zusammenkneten. Teig zur Kugel formen und mit Folie bedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.

2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Plätzchen mit Abstand auf das Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C nach Sicht 8-10 Min. backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Orangenlikör zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss vierteln, dann rot, gelb und blau färben, den letzten Teil weiß belassen. Plätzchen mit dem Guss überziehen und leicht antrocknen lassen. Mit Zuckerschrift, -perlen und -streusel nach Belieben verzieren und vollständig trocknen lassen.

Aus dem Lebkuchenteig können auch runde Plätzchen ausgestochen und – wie die Mandelmakronen – jeweils auf eine Oblate gesetzt werden. Luftdicht verpackt halten sich die Lebkuchen gut drei Wochen

Mandelmakronen mit Johannisbeergelee

2 Eiweiße, 100 g Zucker
1 Msp. Zimt
100 g gemahlene Mandeln
75 g gehackte Mandeln
Außerdem:
Oblaten (5 cm Ø)
Guss und Dekoration:
100 g Puderzucker
1 Prise Zimt, 1-2 EL Rum
ca. 50 g Johannisbeergelee

1. Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei nach und nach Zucker mit Zimt unterrühren. Gemahlene und gehackte Mandeln unterheben.

2. Oblaten nebeneinander auf ein Backblech legen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen auf die Oblaten spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Puderzucker, Zimt und Rum zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In eine Papierspritztüte füllen, Linien auf die Makronen spritzen und fest werden lassen. Gelee erwärmen und je einen Tupfen in die Makronenmitte setzen.

Haselnussmakronen

Zutaten für ca. 40 Stück:
125 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
40 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb, 60 g Butter
Makronen:
3 Eiweiße, 100 g Zucker
175-200 g gem. Haselnüsse
Außerdem:
Haselnusskerne

1. Teigzutaten mit kühlen Händen rasch zusammenkneten. In Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen (4 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Eiweiße mit einem Handrührgerät zu schnittfestem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker unterrühren. Dann Haselnüsse unterheben.

4. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, in Tupfen auf die Plätzchen spritzen und in die Mitte jeweils eine Haselnuss setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 Min. backen.

Schokoladenbrezeln

Zutaten für ca. 60 Stück:
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Eigelb
2 cl Rum, 1 Msp. Salz
250 g Mehl, 70 g Kakao
Außerdem:
1 Eiweiß
500 g Zartbitter-Kuvertüre
bunte Zuckerstreusel

1. Butter mit Puderzucker auf der Arbeitsfläche zu einer cremigen Masse verarbeiten. Eigelb, Rum und Salz hinzufügen. Mehl mit Kakao mischen und unterkneten. Mürbeteig zugedeckt 1-2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig dritteln, jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 40 cm langen Strang ausrollen. In 20 gleichmäßige Stücke schneiden, die Stücke zu dünnen Strängen (25 cm lang) rollen, jeweils zu Brezeln formen und die Enden mit etwas Eiweiß festkleben. Brezeln auf das ungefettete Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (mittlere Schiene) 10-12 Min. goldgelb backen. Brezeln abkühlen lassen.

3. Kuvertüre auflösen, die Brezeln eintauchen, auf Pergamentpapier geben, etwas antrocknen lassen, mit Zuckerstreusel bestreuen und vollständig trocknen lassen.

Tipp

Damit der Mürbeteig gelingt, sollten Sie einige Regeln beachten: alle Zutaten rasch zusammenkneten und den Teig mindestens 1 Std. kühl ruhen lassen. Damit er beim Plätzchenausstechen nicht zu weich wird, jeweils nur kleine Portionen ausrollen, den Rest im Kühlschrank lassen.

Mandelringe

Zutaten für ca. 40 Stück:
150 g Mehl
100 g kalte Butter, in Stücken
50 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Eigelb
50 g gemahlene Mandeln
Guss:
100 g Puderzucker
1-2 EL weißer Rum
Außerdem:
bunte Zuckerperlen

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Butter, Zucker, Vanillemark und Salz auf dem Rand verteilen. Eigelb und Mandeln in die Mulde geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und 1 Std. kühlen.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem gezackten Ausstecher Ringe (6 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Min. nach Sicht backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Aus Puderzucker und Rum einen dickflüssigen Guss rühren. Die Plätzchen damit bestreichen, etwas antrocknen lassen, mit den Zuckerperlen garnieren und vollständig trocknen lassen.

Info

Bleibt vom Mürbeteig etwas übrig – kein Problem. Absolut luftdicht in Folie eingepackt, hält er sich im Kühlschrank etwa eine Woche. Eingefroren kann er gut drei Monate aufbewahrt werden.

Fotos: Wöhlbier, Teubner Foodfoto

Back-Basteleien für große und kleine Kinder

Lebkuchenhaus

Teig:
180 g dunkelbrauner Zucker
200 ml Sirup
100 g Margarine
1 EL Zimt, 1/2 EL Nelkenpulver
3 TL Ingwerpulver, 1 EL Natron
ca. 900 g Mehl
300 ml Milch

Glasur und Dekoration:
Glasur aus Puderzucker und Eiweiß
Zucker für Karamell
Schokoladenplätzchen
kandierte Rosen und Veilchen
grüne Fruchtfarbe

1. Zucker mit Sirup und Margarine in einem Topf zerlassen. Leicht abkühlen lassen.

2. Kuchengewürze und Natron mit Mehl mischen, dann die Zucker-Fettmasse mit der Milch unterrühren. Teig verkneten und einige Stunden kalt ruhen lassen (am besten über Nacht).

3. Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die verschiedenen Formen nach Schablonen ausschneiden. Runde Fenster mit einem Glas ausstechen. Zaun und Bodenplatte zuschneiden. Tannenbäume mit einer Plätzchenform ausstechen. Kuchenteile im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 Min. backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Fenster und Tür mit Puderzuckerglasur aufspritzen. Das Dach vor dem Zusammensetzen des Hauses dekorieren.

5. Zucker für den Karamell in einer Pfanne goldbraun zerlassen, vom Herd nehmen. Tür und die runden Fenster in die Karamellmasse tauchen und auf den Giebel des Hauses leimen. Das Haus ebenfalls mit Karamell auf die Bodenplatte leimen und zusammensetzen.

6. Zuletzt das Dach mit Glasur und Schokoladenplätzchen dekorieren. Den Schornstein mit Karamell zusammenleimen und auf das Dach kleben, dann das Dach auf das Haus setzen.

7. Die glasierten Tannen auf die Bodenplatte leimen und den Boden mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Wenn die Karamellmasse zu schnell steif wird, kann sie wieder auf dem Herd zerlassen werden. Vorsicht, die Masse ist sehr heiß!

Lustige Weihnachtsmänner

Zutaten für 8 Stück:
500 g Honig
1/2 Tasse Wasser
je 250 g Roggen- und Weizenmehl
100 g fein gehacktes Zitronat
20 g Lebkuchengewürz
20 g Natron
1 Eigelb zum Bestreichen
Dekoration:
1 Eiweiß
100 g Puderzucker
abgezogene Mandelhälften
Pistazien
Zuckerwerk (z. B. farbige und Silberperlchen)

1. Honig mit Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen.

2. Beide Mehlsorten auf ein Backbrett sieben, mit Zitronat und Lebkuchengewürz mischen. Mit dem lauwarmen Honig zu einem glatten, festen Teig verkneten. Zum Schluss das Natron unterkneten und den Teig zugedeckt 24 Std. ruhen lassen.

3. Aus Pappe eine Weihnachtsmann-Schablone (ca. 20 cm hoch) ausschneiden.

4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit Hilfe der Schablone acht Weihnachtsmänner ausschneiden und auf gefettete Backbleche legen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

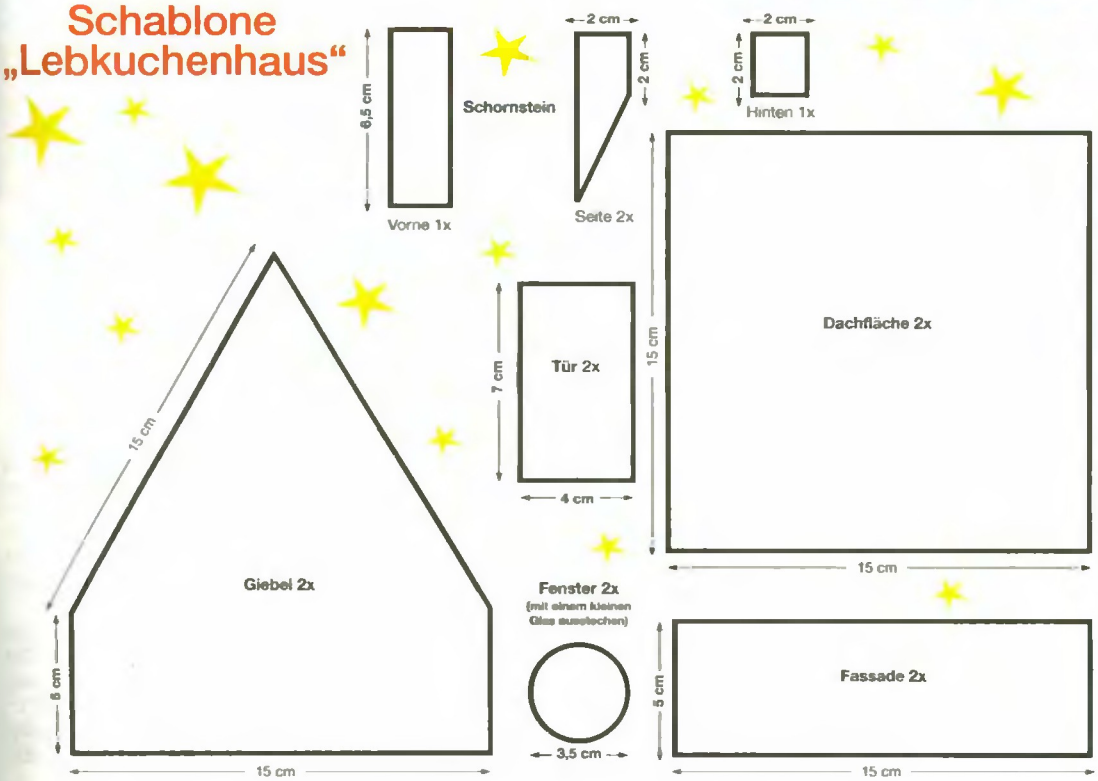
5. Eiweiß mit Puderzucker verrühren, evtl. noch etwas Zitronensaft zufügen. In eine kleine Pergamentspritztüte füllen, untere Spitze abschneiden, dann Bärte, Augen und Mützenränder aufspritzen. Mandelhälften, Silberperlen und Pistazien mit Zuckerglasur auf die Mäntel und die Mützen aufkleben.

Tipp

- Lebkuchenteig muss grundsätzlich über Nacht ruhen! Er hält sich aber auch gut zwei Tage im Kühlschrank.
- Teigreste (nach dem Ausstechen der Figuren) wieder zusammenkneten, ausrollen und Sterne, Herzen o. ä. ausstechen und bei gleicher Temperatur 15 Min. backen.

Das kleine Hexenhäuschen sollte spätestens zum 1. Advent zum Verschenken fertig sein, also am besten eine Woche vorher backen. In Klarsichtfolie verpackt aufbewahren, dann ist es zum Anknabbern genau richtig. Übrigens: Unsere Dekoration können Sie nach Belieben verändern - sehr hübsch sehen z. B. Mandelhälften als Dachziegel aus

Schablone „Lebkuchenhaus“



Liebe Leser,

falls Sie es sich nicht zutrauen, die Schablone „Lebkuchenhaus“ entsprechend zu vergrößern, können Sie gegen Einsendung von -,55 € in Briefmarken eine oder mehrere Schablonen anfordern.

Unsere Anschrift:

Redaktion
Rezepte mit Pfiff
Kennwort: Lebkuchenhaus
Postfach 20 22
76484 Baden-Baden

Fotos: Teubner Foodfoto, Wöhlbier

Schokoladen-Le

zum Verschenken... ...oder Selberessen

Mandelhäppchen

Mandelhäppchen

Zutaten für ca. 40 Stück:
300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Vanillezucker, 3 Eigelbe
150 g Honig, 1 Prise Salz
250 g Butter, in Stückchen
ca. 40 geschälte Mandeln
3-4 EL Nuss-Nougatcreme (Nutella)
1 EL flüssiges Kokosfett

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, mit Mandeln und Vanillezucker vermischen. Eine Mulde eindrücken, Eigelbe, Honig und Salz hineingeben.

2. Butterstücke darauf setzen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1-2 kühl stellen.

3. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und zu einer Rolle formen. Von der Rolle kleine Stücke abschneiden, jeweils zu Kugeln formen und eine geschälte Mandel in die Mitte stecken.

4. Mandelhäppchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180-190 °C 15-20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

5. Nougatcreme mit flüssigem Kokosfett glatt rühren und das Konfekt damit überziehen.

Petit fours mit Maronenpüree

Petits fours mit Maronenpüree

Zutaten für ca. 30 Stück:
Mürbeteig:
150 g Butter
75 g Puderzucker, 1 Msp. Salz
Mark von 1/2 Vanilleschote
200 g Mehl
20 g sehr dunkles Kakaopulver
Canache-Creme:
200 g Sahne
300 g bittere Kuvertüre, fein gerieben
Maronenpüree:
250 g Maronen
1 Msp. Salz
50 ml Milch
Mark von 1/2 Vanilleschote
175 g Sahne, 60 g Zucker
1 cl brauner Rum
Außerdem:
Tarteletts-Förmchen (4 cm Ø)
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken
15 Belegkirschen

1. Butter mit Puderzucker, Salz und Vanillemark auf einer Arbeitsfläche mit einem Löffel cremig zerreiben. Mehl darüber sieben und alles rasch zusammenkneten. Sobald das Mehl fast eingearbeitet ist, den Teig halbieren und eine Hälfte kurz zu einem weichen Teig weiterkneten.

2. Unter die zweite Teighälfte das gesiebte Kakaopulver kneten. Die Teige zu Kugeln formen, in Folie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

3. Teige auf bemehlter Arbeitsfläche jeweils 3-4 mm dick ausrol-

ckereien

Marzipansterne

Mürbeteig:
250 g Mehl, 65 g Zucker
125 g Butter, in Stückchen
3 Eigelbe
Füllung:
150 g Marzipan-Rohmasse
40 g Puderzucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)
30 g Pistazien, gemahlen
Garnitur:
50 g Marzipan-Rohmasse
10 g Puderzucker, etwas grüne und rote Lebensmittelfarbe
Außerdem:
50 g Himbeergelee
300 g Halbbitter-Kuvertüre

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Zucker darüber verteilen und die Butter dazugeben. Alles grob zusammenhacken. Eigelbe zugeben und alles rasch zusammen kneten. Teig zur Kugel formen, in Folie schlagen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. 60-64 Sterne (5 cm Ø) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 8-10 Min. nach Sicht backen.

3. Für die Füllung Marzipan mit Puderzucker, Amaretto und Pistazien verkneten. Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und 30-32 Sterne (5 cm Ø) ausstechen.

4. Himbeergelee in einem kleinen Topf etwas erwärmen und glatt rühren. Mürbeteigsterne umdrehen und dünn mit dem Gelee bestreichen. Marzipansterne darauf setzen und mit den restl. Mürbeteigsternen abdecken.

5. Für die Garnitur das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und die Masse halbieren. Unter je 1/3 etwas grüne und rote Lebensmittelfarbe kneten. Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche das grüne, rote und helle Marzipan dünn ausrollen und kleine Sterne (1 cm Ø) ausstechen.

6. Kuvertüre im Wasser schmelzen und die zusammengesetzten Sterne damit überziehen. Sterne auf ein Kuchengitter setzen, mit den kleinen Marzipansternen garnieren und völlig trocknen lassen.

Fotos: Nutella, Teubner Foodfoto

len, Kreise in Förmchengröße ausschneiden und die Förmchen damit auskleiden. Dann mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte einfüllen und die Tarteletts im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (unterste Schiene) 10-15 Min. backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Die Tarteletts vorsichtig aus den Förmchen lösen und abkühlen lassen.

4. Für die Creme Sahne aufkochen, Kuvertüre einrühren und mit dem Mixstab homogenisieren. Die Creme zu einer spritzfähigen Masse abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (mittlere Größe) füllen. Weiterarbeiten s. Arbeitsfoto, dann kühl stellen.

5. Für das Püree die Kastanien auf der runden Seite einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10 Min. rösten, bis sie aufspringen. Solange sie noch warm sind, die braune Schale und die dünne Innenhaut sorgfältig entfernen. Mit dem Salz in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedeckt 45-50 Min. weich kochen. Dann abgießen.

6. Maronen zerdrücken und durch ein feines Sieb passieren. Milch mit Vanillemark aufkochen, das Maronenpüree einrühren und bei starker Hitze unter ständigem Rühren zu einem dicken Mus einkochen. 50 g Sahne und 40 g Zucker zugeben und nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

7. Restl. Sahne mit restl. Zucker steif schlagen und Rum zugeben. Schlagsahne unter das Maronenpüree ziehen und die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Weiterarbeiten wie auf dem zweiten Arbeitsfoto gezeigt. Die Belegkirschen halbieren und die Rosetten damit verzieren.

So wird's gemacht:

1. Gleichmäßig große Tupfen Canache-Creme in die vorgebackenen Tartelettes spritzen.

2. Das Maronenpüree mit dem Spritzbeutel rosettenförmig auf die Canache spritzen.

Alle Jahre wieder werden würzige Kuchen und Stollen für die Vorweihnachtszeit gebacken. Wir möchten zu diesem schönen alten Brauch einige Rezepte beisteuern

Von Christbrot bis Walnusskranz –

Omas schönste Adventskuchen

Brandteigstollen

Brandteigstollen

Brandmasse:
1/4 l Wasser, 100 g Butter
125 g Mehl
3 Eier, 25 g Zucker
Teig:
150 g Schweineschmalz
50 g fein gewürfelter Rindertalg, 100 g Zucker, 1 Ei
1 Fl. Zitronenaroma
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Füllung:
125 g Rumrosinen (Schwartau)
50 g Korinthen
je 50 g gehacktes Zitronat und Orangeat
100 g gehackte Mandeln
50 g Zucker
Außerdem:
1 verrührtes Eigelb
60 g zerlassene Butter
Puderzucker

1. Für die Brandmasse Wasser mit Butter aufkochen, das Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und am Topfboden ein weißer Belag. Abkühlen lassen. Die Eier nach und nach dazugeben und mit dem Zucker gut unterrühren.

2. Schmalz und Talg zusammen auslassen, durch ein Sieb gießen und auskühlen lassen. Dann Zucker, Ei und Zitronenaroma unterrühren. So lange rühren, bis die Masse weiß aussieht. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon unter den Teig rühren.

3. Restl. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, beide Teige dazugeben und alles miteinander verarbeiten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

4. Am nächsten Tag den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte (50x35 cm) ausrollen. Die Zutaten für die Füllung vermischen und auf dem Teig verteilen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand mit Eigelb bestreichen.

5. Teigplatte vorsichtig aufrollen, auf ein leicht gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 90-100 Min. goldbraun backen. Noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker besieben. In Alufolie eingeschlagen hält sich der Stollen 4-5 Tage frisch.

Walnuss-Dattel-Kuchen

Teig:
120 g Datteln
1/8 l heißes Wasser
150 g Mehl, 60 g weiche Butter
40 g gehackte Walnüsse
150 g Zucker
1 TL Backpulver, 1 Prise Salz
1 Ei, Mark von 1 Vanilleschote
Zum Bestreichen:
80 g Zitronenkonfitüre
2 Pck. Zitronen-Kuchenglasur (à 100 g)
Garnitur:
18 Schokoladen-Tannen
Kakaopulver zum Besieben
1 Stern-Schablone

1. Datteln halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem heißen Wasser übergießen.

2. Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Flöckchen darauf verteilen. Walnüsse, Zucker, Backpulver und Salz untermischen. Ei mit Vanillemark schaumig rühren, unter die eingeweichten Datteln rühren und die Dattelmasse unter das Mehl rühren.

3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (20 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 60 Min. backen. Stäbchenprobe! Kuchen aus der Form stürzen und Papier vorsichtig entfernen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Konfitüre durch ein Sieb passieren und in einem kleinen Topf etwas einkochen lassen. Kuchen damit ringsherum einstreichen.

5. Kuchen mit dem Gitter auf Backpapier stellen. Glasur nach Packungsanweisung im Wasserbad auflösen, den Kuchen damit überziehen und etwas antrocknen lassen. Danach ringsum mit Schoko-Tannen garnieren und die Glasur vollständig trocknen lassen. Die Sternschablone in die Kuchenmitte legen, mit Kakao besieben, dann die Schablone vorsichtig abnehmen.

Der "Stern von Bethlehem" prangt auf dem Walnuss-Dattel-Kuchen und sorgt - ebenso wie die Schokoladen-Tannen - für weihnachtliche Stimmung. Wer den Kuchen neutral backen möchte, überzieht ihn mit flüssiger Kuvertüre und streut gehackte Nüsse darüber

Hefenusskranz

Teig:
500 g Mehl, 1 Würfel Hefe
50 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch
100 g weiche Butter
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
Füllung:
1/4 l Milch, 25 g Speisestärke
120 g Zucker
120 g geriebene Walnüsse
Zum Bestreichen:
2 EL erhitzte Aprikosenkonfitüre
125 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
Garnitur:
8 Walnusskerne
kandierte Birnenhälften, gewürfelt
kandierte Angelika

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit 1 TL Zucker, etwas Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. An warmer Stelle zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann restl. Zucker und restl. Milch zugeben. Butter in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen, Zitronenschale und Salz zugeben. Zu einem trockenen Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nochmals zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung Milch aufkochen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und mit Zucker mischen. Vom Herd nehmen und die Mischung einrühren. Walnüsse zugeben, kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.

3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig zu einem Rechteck (33 x 60 cm) ausrollen. Die Füllung auf den Teig streichen. Teig zu einer Rolle formen und kranzförmig in eine gefettete Form (26 cm Ø) legen. An warmer Stelle nochmals 30 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) ca. 40 Min. backen.

4. Kranz mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und darüber gießen. Den Kranz mit Walnüssen, Angelika und Birnenwürfel garnieren.

Große Weihnachts-Backstube

Omas schönste Adventskuchen

Ein süßes Hefebrot, das von der Konsistenz her einem luftig gebackenen Gugelhupf gleicht und nicht so lange aufbewahrt werden kann, wie der Mandel- und Pistazienstollen, die durch reichlich Butterzugabe länger haltbar sind

Christbrot

500 g Mehl, 35 g Hefe
1/8 l lauwarme Milch
120 g Butter
2 Eier, 70 g Zucker
1/2 TL Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
120 g Rosinen
100 g gehackte Mandeln
100 g gewürfeltes Zitronat
50 g gewürfeltes Orangeat
4 cl brauner Rum
Außerdem:
130 g Butter zum Bestreichen
100 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
Puderzucker zum Besieben

1. Mehl in eine Schüssel sieben in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch zugießen und die Hefe darin auflösen. Den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch zugedeckt ca. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter schmelzen, sie darf aber nur lauwarm sein, dann in einer Schüssel mit Eiern, Zucker, Salz und Zitronenschale verrühren. Die Mischung zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig schlagen. Wieder 20-25 Min. zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit Rum übergießen und gut durchziehen lassen. Dann rasch unter den Hefeteig kneten und wieder gehen lassen.

4. Teig zu einer Kugel formen, diese wie ein Brot etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis es deutlich an Volumen zugenommen hat.

5. Das Christbrot im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (untere Schiene) ca. 50 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen Garprobe machen (es darf kein Teig hängenbleiben). Dann aus dem Backofen nehmen.

6. Zucker mit Vanillemark mischen. Butter schmelzen, das Brot rundum damit bestreichen und mit der Zuckermischung bestreuen. Evtl. vor dem Servieren noch mit Puderzucker besieben.

Pistazienstollen

Pistazienstollen

Zutaten für 2 Stollen:
1 kg Mehl, 80 g Hefe
375 ml lauwarme Milch
2 Eier, 130 g Zucker, 1/2 TL Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
300 g Butter, 200 g Mehl
200 g Orangeat, fein gewürfelt
120 g Zitronat, fein gewürfelt
200 g Marzipan-Rohmasse
200 g fein gehackte Pistazien
100 g Puderzucker
1 EL Maraschino
Außerdem:
200 g Butter zum Bestreichen
200 g Zucker
Mark 1 Vanilleschote
Puderzucker

1. Hefeteig zubereiten, wie im Rezept „Christbrot" angegeben.

2. Eier mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark verrühren. Zum Vorteig geben und einen festen, glatten Teig schlagen. Nochmals zugedeckt 15-20 Min. gehen lassen. Butter mit Mehl, Orangeat und Zitronat vermengen, unter den Hefeteig kneten und den Teig zugedeckt wiederum 20 Min. gehen lassen.

3. Marzipan in Stücke schneiden, mit Pistazien, Puderzucker und Maraschino verkneten. Dann ca. 1 cm dick ausrollen, in 1 cm große Würfel schneiden und schnell unter den Hefeteig kneten. Die Marzipanwürfel sollen als kleine Inseln im Stollen sichtbar bleiben.

Mandelstollen

Zutaten für 2 Stollen:
1 kg Mehl, 60 g Hefe
375 ml lauwarme Milch
2 Eier, 120 g Zucker, 1/2 TL Salz
Mark von 1 Vanilleschote
350 g Butter, 150 g Mehl
250 g gehackte Mandeln
1/2 EL gemahlene bittere Mandeln
200 g gewürfeltes Zitronat
Außerdem:
200 g Butter zum Bestreichen
200 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch zugießen, Hefe darin auflösen und den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche sichtbare Risse zeigt.

2. Eier mit Zucker, Salz und Vanillemark verrühren und zum Vorteig geben. Zu einem festen, glatten Teig kneten und schlagen. Zugedeckt nochmals 20-25 Min. gehen lassen.

3. Butter mit Mehl, Mandeln und Zitronat verkneten. Die Mischung unter den Hefeteig arbeiten, bis wieder ein ganz glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt nochmals 20-30 Min. gehen lassen. Dann formen und backen, wie bei „Pistazienstollen" beschrieben.

Tipp

- Damit die Stollen gelingen, beim Kauf der Hefe darauf achten, dass sie absolut frisch ist, also nicht bräunlich oder rissig.
- Wem das Einschlagen der Stollen zu arbeitsaufwendig ist, kann ganz einfach deren Oberfläche vor dem Backen 2 - 3 cm tief einschneiden.

4. Teig halbieren, zwei Stollen formen und beide auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch bedeckt nochmals 15-20 Min. gehen lassen, die Stollen müssen deutlich an Volumen zunehmen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (untere Schiene) 50-60 Min. backen. Mit einem Holzstäbchen Garprobe machen.

5. Butter schmelzen und die noch heißen Stollen rundum damit bestreichen. Zucker mit Vanillemark vermischen und die Stollen damit einhüllen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

Fotos: Teubner Foodstudio

Mokka-Buttercreme-torte

4 Eier, getrennt
2 EL warmes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl, 100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Creme:
1/2 l Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
5 EL Zucker
3 EL Mokka, gefriergetrocknet
250 g weiche Butter
3 EL Puderzucker

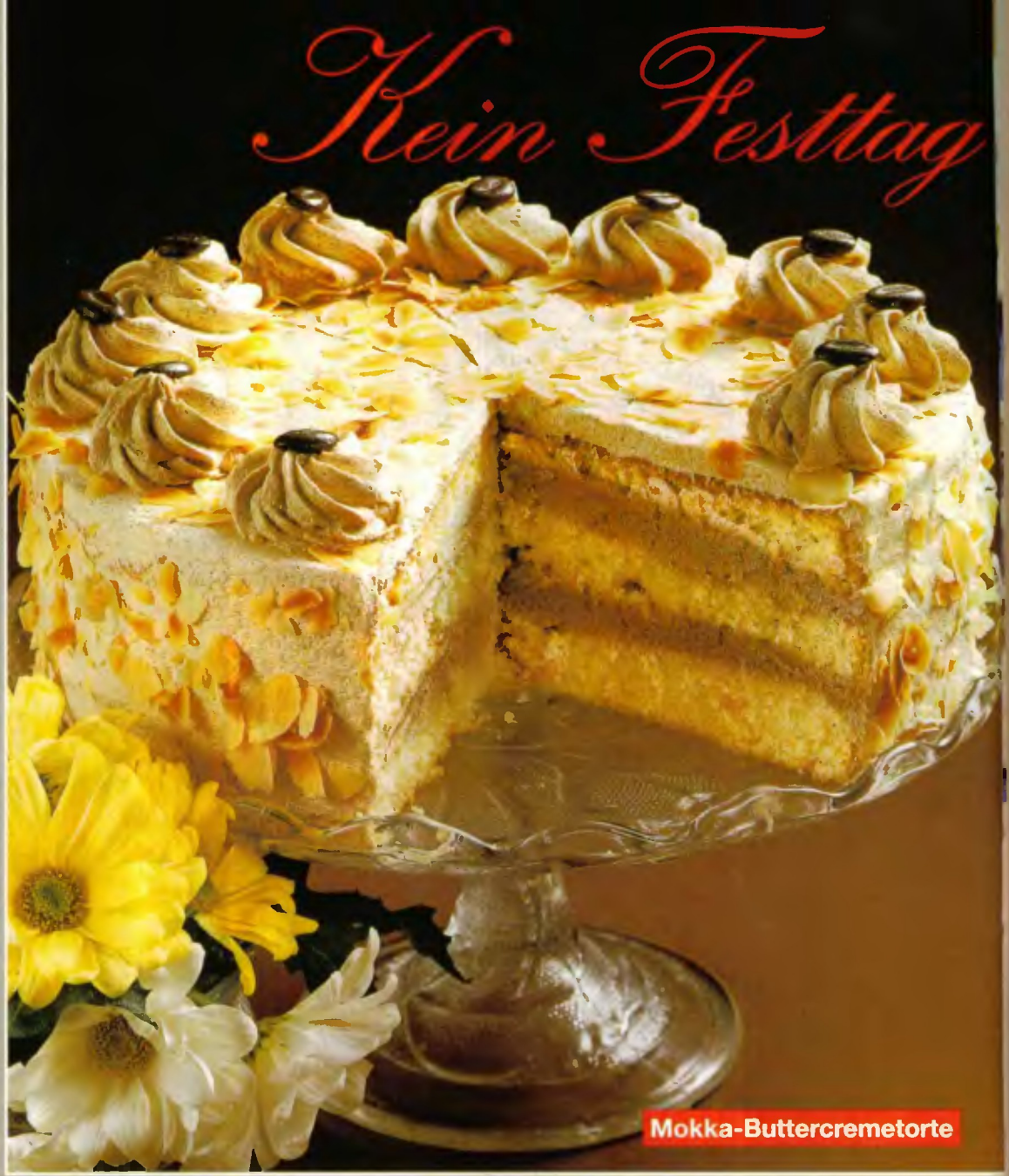
Dekoration:
50 g Mandelblättchen, geröstet
12 Moccabohnen

1. Eigelbe mit Wasser, 100 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiße mit restl. Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und locker unterziehen.

2. Die Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-30 Min. backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und abziehen. Tortenboden möglichst über Nacht ruhen lassen.

3. Aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Mokkapulver nach Vorschrift den Pudding kochen. Pudding auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter mit gesiebten Puderzucker schaumig rühren und den Pudding löffelweise unterrühren.

3. Tortenboden 2x quer durchschneiden. Zwei Böden mit der Creme bestreichen und alle drei Böden aufeinandersetzen. Die Torte rundum mit Creme einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die restl. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 12 Rosetten auf den Tortenrand spritzen und jeweils eine Mokkabohne darauf setzen.



Mokka-Buttercremetorte

Eine klassische, fast altmodisch anmutende Torte, die romantische Stimmung auf den Kaffeetisch zaubert. Die zarte Mokka-Buttercreme zergeht auf der Zunge

So wird's gemacht:

1. Tortenboden mit einem Baumwollfaden waagerecht teilen. Wer den Trick mit dem Faden nicht drauf hat, verwendet ein dünnes, scharfes Messer.

2. Zwei Böden mit Buttercreme bestreichen und alle drei Böden aufeinandersetzen.

3. Die Torte rundum mit der Creme einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Mit Cremerosetten und Mokkabohnen garnieren.

ohne Buttercremetorte . . .

. . . sagte Großmutter und backte eine

Buttercremetorte

5 Eier, getrennt
1 Prise Salz
250 g Zucker
je 125 g Mehl und Speisestärke
1 TL Backpulver
Creme:
125 g Zucker
100 ml Wasser
5 Eigelbe
100 g gemahlene Mandeln
250 g weiche Butter
Außerdem:
400 g Erdbeermarmelade
50 g Mandelblättchen, geröstet
50 g Zartbitter-Schokolade, geraspelt
6 Cocktailkirschen, halbiert

1. Eiweiße mit Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit 5 EL warmem Wasser und dem restl. Zucker schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

2. Biskuitmasse in eine Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen zuerst bei 150 °C ca. 10 Min. backen, dann bei 180 °C in weiteren 30 Min. fertig backen. Den Biskuit im abgeschalteten Backofen 15 Min. stehen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen und 2x durchschneiden.

3. Zucker mit Wasser sirupartig einkochen lassen. Eigelbe schaumig schlagen, Sirup untermischen und mit den Mandeln unter die Butter rühren. Creme vierteln, 1/4 Creme in einen Spritzbeutel mit Sternttülle füllen und kalt stellen.

4. Zwei Böden mit Marmelade und mit jeweils 1/4 Buttercreme bestreichen. Alle Böden zusammensetzen und die Torte mit der restl. Creme überziehen. Mit dem Spritzbeutel Rosetten auf die Torte spritzen und jeweils mit 1/2 Cocktailkirsche dekorieren. Tortenrand und -oberfläche mit Mandelblättchen bestreuen, Tortenoberfläche mit Schokoraspel bedecken.

Wachauer Torte

Teig:
5 Eier, getrennt, 140 g Zucker
50 g Zartbitterschokolade
140 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 30 g Mehl
Creme:
120 g Butter
80 g Zartbitterschokolade
1 Ei, 80 g Puderzucker
Außerdem:
Butter für die Form
100 g Mandelblättchen, geröstet, Puderzucker

1. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, dann zu der Eigelb-Masse geben. Die Hälfte der Mandeln (Nüsse) unterheben. Eiweiße mit restl. Zucker steif schlagen, die Hälfte vom Eischnee, dann die restl. Nüsse und das Mehl unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt das restl. Eiweiß unterheben.

2. Den Teig in eine am Boden gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 60 Min. nach Sicht backen. Auskühlen lassen. Danach aus der Form schneiden und quer halbieren.

3. Für die Creme Butter schaumig schlagen. Schokolade über dem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und zur Butter geben. Ei und Zucker hinzufügen und weiterschlagen. Creme halbieren.

4. Einen Tortenboden gleichmäßig mit der Hälfte der Creme bestreichen und zweiten Boden auflegen. Die Torte ringsum gleichmäßig mit der restl. Creme einstreichen. Tortenoberfläche und -rand mit den Mandelblättchen einstreuen und mit Puderzucker besieben.

Fotos: Teubner Foodfoto

Omas beste Aufläufe

Apfelauflauf mit Bananen und Preiselbeeren

Ob man sie als Mittagsmahlzeit oder als Dessert serviert – sie sind von der Familie immer heiß begehrt, auch wenn sie manchmal kalt gegessen werden

Löffelbrot mit Feigenkompott

Apfelauflauf mit Bananen und Preiselbeeren

300 g Äpfel
1 kleines Glas Preiselbeeren (200 g Inhalt)
500 g Bananen
125 g halbsteif geschlagene Sahne, 30 g Zucker
1 EL Zitronensaft
30 g Butterflöckchen

Obwohl ohne Mehl und Eier gebacken, ist der Apfelauflauf dank der Zugabe von Bananen eine „magenfüllende" Mahlzeit. Mit einer Vanillesauce serviert, gleicht er im Geschmack einem leckeren Apfelstrudel

Außerdem:
Butter und Semmelbrösel für die Form
Puderzucker zum Besieben

1. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden.

2. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen. Apfelspalten einschichten und die Preiselbeeren darauf verteilen.

3. Bananen schälen, fein zerdrücken und mit der Sahne verrühren. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Dann gleichmäßig über den Preiselbeeren verstreichen und mit Butterflöckchen belegen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Min. backen. Den Auflauf mit Puderzucker besieben und anrichten. Dazu passt eine Vanillesauce.

Löffelbrot mit Feigenkompott

Kompott:
500 g Feigen
1/4 l Weißwein, 100 g Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
Saft von 1 Orange
Löffelbrot:
je 290 ml Sahne und Milch
je 60 g Butter und Honig
1/2 TL Salz, 150 g Maismehl
6 Eigelbe, 1 TL Backpulver
4 Eiweiße, 50 g Zucker
Garnitur:
125 g Sahne, 20 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
Außerdem:
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Feigen schälen und längs halbieren. Wein mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft ca. 3 Min. sprudelnd kochen. Feigen darin ca. 2 Min. ziehen lassen.

2. Für das Brot Sahne mit Milch, Butter, Honig und Salz in einem Topf verrühren. Bei geringer Hitze erwärmen, bis die Butter schmilzt. Nach und nach das Mehl unterrühren. Teig unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze ca. 20 Min. quellen lassen.

3. Teig in eine Schüssel umfüllen. Eigelbe einzeln unterrühren, dann Backpulver einrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Masse heben.

4. Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Pieform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 35 Min. backen.

5. Sahne mit Zucker und Vanillemark halbsteif schlagen. Feigen in Portionsschälchen anrichten und mit der Schlagsahne garnieren. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Feigenkompott getrennt dazu reichen.

Omas beste

Clafoutis mit Weintrauben

Wenn die Kirschenzeit vorbei ist, wird der ländliche Auflauf mit Aprikosen oder mit Weintrauben zubereitet und statt mit Rum mit einem Grappa aromatisiert. Als Dessert reicht er für sechs Personen

Reisauflauf mit Orangen

750 ml Milch
250 g Rundkornreis
1 Stück unbehandelte Zitronenschale
150 g Zucker
4 Eier, getrennt
2 cl Rum, 500 g Orangen
1 TL abgeriebene, unbehandelte Orangenschale
Außerdem:
Butter für die Form
10 g zerlassene Butter
1 EL Puderzucker

1. Milch in einem Topf aufkochen, Reis, Zitronenschale und 50 g Zucker einrühren. Hitze reduzieren und den Reis 30 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Zitronenschale entfernen. Eigelbe und Rum unterrühren.

2. Von den Orangen an beiden Enden einen Deckel abschneiden. Die Schale mit einem Messer von oben nach unten in Segmenten abschneiden. Orangen an den Häuten einschneiden und Filets herauslösen (es sollte ca. 200 g Filets ergeben). Den Saft aus den an den Häuten verbliebenem Fruchtfleisch ausdrücken.

3. Orangenfilets halbieren, mit dem Saft und der Orangenschale unter den Reis mischen. Eiweiße steif schlagen, dabei den restl. Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Reismasse heben.

4. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Reismasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zuerst 20 Min. backen. Dann Oberfläche mit Butter bepinseln und mit Puderzucker besieben. Den Auflauf weitere 15 Min. backen, bis durch den Zucker – der teilweise karamellisiert – eine knusprige Oberfläche entstanden ist.

Tipp

Wichtig ist, dass für den Auflauf die richtigen Orangen verwendet werden. Also mal keine preiswerten im Sonderangebot kaufen, sondern handverlesene süße, vollreife Früchte aus Spanien. Der Auflauf dankt es Ihnen mit einem einmalig guten Aroma!

Clafoutis mit Weintrauben

3 Eier, getrennt
1 Ei, 100 g Zucker
1 Msp. Salz
Mark von 1 Vanilleschote
100 g Mehl
40 g geriebene Mandeln
300 ml Milch
2 cl Grappa (z. B. Prosecco- oder Champagnergrappa)
je 200 g weiße und blaue Weintrauben ohne Kerne
Außerdem:
Butter für die Form
Puderzucker zum Besieben

1. Eigelbe mit dem Ei, 1/3 des Zuckers, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mit dem Schnee-

Aufläufe

besen schaumig rühren. Mehl mit den Mandeln vermengen, zur Eigelbmasse geben und mit dem Holzspatel sorgfältig untermischen. Nach und nach die Milch zugießen und den Grappa einrühren. Eiweiße zu halbsteifem Schnee schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen und vorsichtig unterheben.

2. Weintrauben waschen und trockentupfen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.

3. Die Hälfte der Clafoutis-Masse einfüllen, die Trauben gleichmäßig darauf verteilen und mit der restl. Masse bedecken. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40-45 Min. backen. Herausnehmen und mit Puderzucker besieben.

Reisauflauf mit Orangen

Hessischer Apfelauflauf

Hessischer Apfelauflauf

200 g Zwieback (oder Biskuitkuchenreste), 1/4 l Milch
500 g säuerliche Äpfel (Gravensteiner, Goldparmäne)
6 EL Zucker
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 Eier, getrennt
250 g Quark (20 %)

Außerdem:
Butter für die Form

1. Zwiebäcke (Kuchenreste) in einer Schüssel in Milch einweichen.

2. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse ausschneiden. Mit 2 EL Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Eigelbe mit restl. Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Quark zufügen und alles zu einer lockeren Masse weiterrühren.

4. Zwieback-Mischung in eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Form füllen und glatt streichen. Apfelviertel blättrig schneiden und darauf verteilen.

5. Eiweiße steif schlagen, unter die Quarkmischung heben und die Masse auf die Äpfel füllen. Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 40-50 Min. backen. Dazu passt eine kalte Vanillesauce.

Fotos: Teubner Foodfoto

Adventsbrötchen und anderes Kaffeegebäck

Zu Großmutters Zeiten wurde dieses leckere Hefegebäck mit feiner Zimtfüllung zur Freude der ganzen Familie zum Nachmittagskaffee serviert. Es ist schnell zubereitet und schmeckt frisch gebacken einfach köstlich. Probieren sie es mal !

Zimtkranz

275-300 g Mehl, 75 g Butter
2 EL Zucker
1/2 TL grobes Salz
35 g Hefe
100 ml lauwarme Milch, 1 Ei
Füllung:
100 g Butter
100 g Zucker
2 TL Zimt, 1 EL Mehl
Glasur:
100 g Puderzucker

1. Mehl in eine Schüssel geben, Butter zufügen und im Mehl zerkrümeln. Zucker und Salz zugeben und eine Mulde in die Mehlmischung schieben. Hefe in der Milch anrühren und mit dem verquirlten Ei in die Mulde geben. Alles gut verkneten und ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren.

3. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung streifenförmig auf der Teigmitte verteilen. An den Längsseiten, jeweils mit einigem Abstand, tiefe, schräge Einschnitte machen und diese Enden abwechselnd von jeder Seite so über die Füllung legen, dass ein Geflecht entsteht. Teig zu einem Kranz formen und 15 Min. gehen lassen. Mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 16-18 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen.

4. Puderzucker mit Wasser zu einer Glasur verrühren und den Zimtkranz damit überziehen.

Zimtschnecken

Zutaten für ca. 12 Stück:
Zutaten wie Zimtkranz

1. Teig wie bei dem Zimtkranz beschrieben zubereiten und diesen zu einem Rechteck ausrollen. Zimtfüllung darauf geben, aufrollen und die Rolle in 2-3 cm dicke Scheiben teilen.

2. Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen und ca.15 Min. gehen lassen. Mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Zuckerguss glasieren.

Großmutters Adventsbrötchen

Großmutters Adventsbrötchen

Zutaten für 12 Stück:

75 g Butter
100 ml Milch
35 g Hefe
1 Ei, 1 EL Zucker
1 TL Kardamom
1/4 TL grobes Salz
50 g Rosinen
ca. 275 g Mehl

1. Butter zerlassen, Milch dazugeben, handwarm abkühlen lassen und die Hefe darin anrühren. Ei, Zucker, Kardamom, Salz und Rosinen zugeben. Das Mehl nach und nach zufügen, bis der Teig die passende Konsistenz hat, er darf nicht zu fest sein.

2. Den Teig gut durchkneten, zu 12 Kugeln formen und 15 Min. gehen lassen. Dann mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Die Brötchen sind TK-geeignet.

Schlesisches Kaffeegebäck

Zutaten für ca. 32 Stück:

625 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
125 g Blütenhonig
1/4 lauwarmes Wasser
1 Prise Salz, 1/2 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelken
1 Prise gemahlener Kardamom
1 Prise gemahlener Piment
1 TL gemahlener Anis
2 Tropfen Bittermandelöl

Außerdem:

1 verquirltes Eiweiß
ca. 32 geschälte Mandelhälften

1. Mehl mit Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Honig, Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren und in die Mulde gießen. Gewürze zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 24 Std. gehen lassen.

2. Teig nochmals durchkneten und zu kleinen Rollen (1,5 cm Ø und 5 cm Länge) formen. Rollen dicht nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, sie sollen beim Backen zu einer Fläche zusammengehen.

3. Rollen mit Eiweiß bestreichen und jeweils mit 1/2 Mandel belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, das noch warme Gebäck in Stücke brechen und abkühlen lassen.

Info

Dieses Gebäck gab es früher im Land um Breslau und Liegnitz. Es wird das ganze Jahr als Leckerei zum Kaffee gegessen.

Schlesisches Kaffeegebäck

Fotos: Taubner Foodfoto, Wöhlbier

Mohnkuchen

Mohnkuchen

Zutaten für ca. 15 Stücke:
150 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier, getrennt
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz, 2 EL Zucker
125 g gemahlene Mandeln
200 g gemahlener Mohn
Außerdem:
Fett und Semmelbrösel für die Form, Zuckerschrift zum Verzieren

1. Butter weich rühren. Zucker, Vanillezucker und Eigelbe nach und nach hinzufügen. Weiterrühren, bis die Masse hell ist.

2. Eiweiß mit Backpulver und Salz steif schlagen. Zucker unterrühren. Eischnee, Mandeln und Mohn lagenweise auf die Buttermasse geben und unterheben.

3. Teig in die gefettete, gebröselte Kastenform (2 l Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad °C (unterste Schiene) ca. 90 Min. backen. Etwas auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen und völlig erkalten lassen. Mit Zuckerschrift verzieren.

Rührkuchen mit *exotischer* Note

Schon der Name sagt's: der Teig muss kräftig gerührt werden. Nur dadurch wird er zart und saftig. Und wenn er dann noch Früchte oder Mohn als Zutaten erhält, ist er super-saftig

Ganz wichtig beim Rührteig:

Die Form gut ausfetten und mit Brösel oder Mehl ausstreuen, damit der Teig nicht hängen bleibt. Form kurz kalt stellen und das Fett erstarren lassen. Überschüssiges Mehl (Brösel) wieder ausschütten.

Bananenkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke:
100 g Rosinen, 1 EL Rum
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
100 g Butter
175 g Zucker, 1/4 TL Salz
2 Eier
500 g Bananen
150 g grob gehackte Walnüsse
300 g Mehl
1 geh. EL Backpulver
4 EL Milch
Außerdem:
Fett und Semmelbrösel für die Form

1. Rosinen mit Rum beträufeln, mit Zitronenschale bestreuen und 15 Min. marinieren.

2. Butter weich rühren. Zucker und Salz unterrühren. Eier hinzufügen und alles zu einer hellen Masse rühren.

3. Bananen schälen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Gabel zerdrücken. Zusammen mit den Walnüssen unter die Fett-Ei-Masse rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Evtl. noch etwas Milch unterrühren.

4. Teig in die gefettete, gebröselte Kranzform (2,5 l Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (unterste Schiene) ca. 1 3/4 Std. backen. Etwas abkühlen lassen dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen.

Nüsse und Bananen bereichern den einen, saftige Ananas und Aprikosenkonfitüre den anderen Rührkuchen. Beide sind durch die Fruchtzugabe nicht lange haltbar, aber das müssen sie auch nicht. Wetten, dass sie super schnell aufgegessen werden?

Ananaskuchen

Zutaten für ca. 15 Stücke:
250 g Ananas (a. d. Dose)
250 g weiche Butter
250 g Zucker, 4 Eier
150 g fein gemahlener Zwieback
2-3 EL Aprikosenkonfitüre
100 ml Orangensaft
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Aprikotur und Garnitur:
100 ml Orangensaft
100 g Aprikosenkonfitüre
kandierte Ananasringe
Außerdem:
Fett und Semmelbrösel für die Form

1. Ananas abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

2. Butter mit Zucker und Eiern zu einer hellcremigen Masse rühren.

3. Zwieback, Aprikosenkonfitüre, Orangensaft und Ananasstücke hinzufügen, weiterrühren.

4. Mehl und Backpulver sieben. Unter die Masse rühren.

5. Teig in die gefettete, gebröselte Kastenform (2 l Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (unterste Schiene) ca. 1 1/2 Std. backen. In der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und auf dem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

6. Orangensaft mit der Aprikosenkonfitüre erhitzen. Durch ein Sieb streichen und die Oberfläche des noch leicht warmen Kuchens damit bestreichen. Mit den kandierten Ananasringen garnieren.

Tipp

Ob der Rührkuchen durchgebacken ist, überprüfen sie mit der Stäbchenprobe. Dafür stecken Sie ein Holzstäbchen (Zahnstocher oder Schaschlickspieß) in die Mitte des Kuchens und ziehen es gleich wieder heraus. Bleiben keine Teigreste daran haften, ist der Kuchen gar. Achtung: Bei dem Mohnkuchen hat diese Faustregel keine Gültigkeit!

Fotos: Harry Bischof

Für den schönsten Tag im Jahr:

Geburtstagstorten

Orangen-Johannisbeertorte

Tipp

Falls Sie keine TK-Johannisbeer-Rispen haben, können sie die Beeren auch lose auf die Torte legen.

Himbeer-Streifentorte

Das Rezept finden Sie auf Seite 46

Orangen-Johannisbeertorte

Orangenbiskuit:
5 Eier, 2 Eigelbe
150 g Zucker
abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen
150 g Mehl
30 g Speisestärke
90 ml neutrales Pflanzenöl

Füllung:
8 Blatt weiße Gelatine
200 g rote Johannisbeeren (TK)
80 g Zucker
50 ml frischer Orangensaft
1 TL Speisestärke
500 g saure Sahne (Schmand)
100 g Puderzucker
300 g Sahne

Garnitur:
100 g Sahne, 1 EL Puderzucker
Schokoladenblättchen „Happy Birthday"
einige weiße und rote Johannisbeerrispen, angefroren
einige Krokantblätter (fertig gekauft)

Außerdem:
1 Tortenring (26 cm Ø)

1. Für den Biskuit die ganzen Eier mit den Eigelben, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel im Wasserbad schaumig aufschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Masse soll dabei warm, aber keinesfalls heiß werden. In 5-8 Min. kalt und cremig schlagen. Mehl und Speisestärke auf Papier sieben, langsam in die Masse einrieseln lassen und gleichmäßig mit einem Holzspatel unterziehen. Das Öl in dünnem Strahl in die Masse laufen lassen und langsam unterziehen.

2. Einen in Backpapier eingeschlagenen Tortenring (26 cm Ø) (s. Arbeitsfoto) auf ein Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 30-35 Min. backen. In der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Den Boden mit einem Messer vom Rand lösen (s. Arbeitsfoto) und 2x durchschneiden.

3. Für die Füllung Gelatine einweichen. Johannisbeeren mit Zucker und Orangensaft aufkochen. Hitze reduzieren und die Johannisbeeren weich kochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, die Johannisbeeren damit binden und einmal aufwallen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken, in die heißen Johannisbeeren rühren und darin auflösen und bis kurz vor dem Gelieren abkühlen lassen. Die saure Sahne mit Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren und das Johannisbeermark unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme dritteln.

4. Einen Biskuitboden auf eine Tortenunterlage legen und mit einem Tortenring umschließen. 1/3 der Creme darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen und das zweite Drittel der Creme darauf geben. Dritten Boden auflegen und die restl. Creme wellenförmig darauf verstreichen. Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Sahne mit Zucker steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen und den Tortenrand mit der Schlagsahne einstreichen. Die Torte mit den geeisten Johannisbeerrispen und Schokoblättchen, den Tortenrand mit den Krokantblättern garnieren.

So wird's gemacht:

1. Tortenring auf Pergamentpapier setzen, dieses so um den Rand schlagen, dass kein Teig austreten kann

2. Mit scharfem Messer den Rand des gebackenen, abgekühlten Biskuit vorsichtig vom Ring lösen

Rezept von Seite 45

Himbeer-Streifentorte

Biskuitteig:
4 Eier, getrennt
100 g Zucker, 1 Prise Salz
80 g Mehl, 20 g Kakao
20 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
Mürbeteig:
150 g Mehl, 50 g Puderzucker
120 g Butter, 1 Btl. Citro-Back
Creme:
6 Blatt weiße Gelatine
400 g Himbeeren (frisch oder TK), 100 g Zucker
1 Btl. Citro-Back, 400 g Sahne
Außerdem:
75 g Himbeer-Konfitüre
Dekoration:
400 g Sahne, 1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Schoko Raspel Vollmilch (Schwartau)
200 g TK-Himbeeren
1 Pck. Schoko-Ornamente
1 Topf Zitronenmelisse

1. Eiweiße steif schlagen, dabei Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelbe unterheben. Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver vermischen und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 13-15 Min. backen. Auf Backpapier stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen und Biskuitplatte mit einem feuchten Tuch abdecken.

2. Für den Mürbeteig die Zutaten zusammenkneten und ca. 30 Min. kühl stellen. Teig mit Mehl bestäuben und auf dem mit Backpapier belegten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Mehrfach einstechen und den Boden im vorgeheizten Backofen 200 °C ca. 15 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Für die Creme Gelatine einweichen. Himbeeren, Zucker und Citro-Back pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine auflösen, zufügen und die Creme ca. 15 Min. kühl stellen. Wenn sie zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Evtl. nochmals zum Gelieren kalt stellen. Creme gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen, dann Platte längs in ca. 5 cm breite Streifen schneiden.

4. Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitstreifen aufrollen und in die Mitte des Bodens stellen. Restl. Streifen spiralförmig um die mittlere Rolle legen. Torte mit einem Tortenring umstellen und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Tortenring entfernen.

5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Torte ringsherum damit bestreichen, den Rand mit Schokoraspel verzieren. 30 Min. vor dem Servieren die Himbeeren auf die Torte geben. Mit Schoko-Ornamenten und Zitronenmelisse verzieren.

Hagebutten-Sahnetorte

Zutaten für 12-14 Stücke:
Brandteig:
1/4 l Wasser, 125 g Butter
je 1 Msp. Salz, 1 Msp. Zucker
200 g Mehl, 5-6 Eier
Füllung:
7 Blatt Gelatine
150 g Hagebuttenmark (a. d. Reformhaus), 100 g Zucker
1/4 l lieblicher Weißwein
2 EL Zitronensaft, 250 g Sahne
Außerdem:
100 g Sahne, 1 TL Zucker
30 g Zartbitter-Schokolade, geraspelt, 50 g Hagebuttenmark

1. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei ständig kräftig rühren und die Masse weiter erhitzen. So lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst (abbrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.

2. Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Ein Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Restl. Eier nacheinander zugeben, dabei darauf achten, dass jedes einzelne Ei gut untergerührt ist, bevor das nächste zugegeben wird.

3. Backbleche mit Backpapier auslegen und mit dem Bleistift drei Kreise (24 cm Ø) aufzeichnen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und Kreise aufspritzen. Dabei von der Mitte aus beginnen und spiralförmig, im Abstand von 1 cm (der Teig geht stark auf) nach außen spritzen, bis der aufgezeichnete Kreis ausgefüllt ist. Böden im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Min. hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, vom Papier lösen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Gelatine einweichen. Hagebuttenmark mit Zucker, Wein und Zitronensaft aufkochen. Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der heißen Masse auflösen. Kurz vor dem Gelieren Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Tortenring (24 cm Ø) umstellen. Eine Cremehälfte darauf verteilen, zweiten Boden auflegen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Die Torte im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Den Tortenring entfernen.

6. Sahne mit Zucker steif schlagen, den Tortenrand damit einstreichen und mit Schokoraspel einstreuen. Das Hagebuttenmark in eine Papierspritztüte füllen und die Torte damit garnieren.

Hagebutten-Sahnetorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Geburtstagstorten

Schwarzwälder Kirschtorte

Teig:
100 g Zartbitter-Schokolade
150 g weiche Butter
150 g Zucker, 1 EL Vanillezucker
4 Eier, getrennt
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl, 50 g Speisestärke
50 g Semmelbrösel
1 Pck. Backpulver

Füllung und Dekoration:
4 EL Kirschwasser
5 Blatt Gelatine
500 g Sauerkirschen (Glas)
600 g Sahne, 2 EL Zucker
Schokospäne

Außerdem:
Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Von der Schokolade ca. 2 EL Späne abhobeln und für die Garnitur beiseite stellen. Die restl. Schokolade in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen.

2. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mandeln mit Mehl, Speisestärke, Semmelbrösel und Backpulver mischen. Eigelbe und die noch flüssige, abgekühlte Schokolade in die Buttermasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und mit der Mehlmischung unterziehen.

3. Springform (24 cm Ø) mit Butter ausfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und überschüssige Brösel abklopfen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (untere Schiene) ca. 45 Min backen. Den Boden über Nacht ruhen lassen, dann 2x quer durchschneiden.

4. Alle Böden mit Kirschwasser beträufeln. Gelatine einweichen. Kirschen abtropfen lassen, 12 Kirschen für die Garnitur zur Seite stellen. Sahne mit Zucker steif schlagen (ebenfalls für die Garnitur eine kleine Menge beiseite stellen). Gelatine ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und die Sahne löffelweise untermischen.

5. Den unteren Tortenboden mit den Kirschen und 1/3 der Schlagsahne bedecken, mit dem zweiten Boden genauso verfahren und den dritten Boden auflegen. Die Tortenoberfläche und den -rand mit der restl. Sahne überziehen. Torterirand mit einem Garnierkamm verzieren.

6. Die zurückbehaltene Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 12 Rosetten auf die Torte spritzen. Jede Rosette mit einer Kirsche verzieren und die Tortenoberfläche mit den Schokospänen bedecken.

Aus dem Kühlschrank rasch auf den Kaffeetisch lautet die Empfehlung für das Servieren der Geburtstagstorte, die ihr Geheimnis beim Anschneiden preisgibt: einen schwarz-weißen Rührteig mit einer Füllung aus Preiselbeeren und Sahne

Röschentorte

Zutaten für ca 16 Stücke:

Teig:
6 Eier, getrennt
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
2 EL Speisestärke
2 EL Kakaopulver
1 cl Rum
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone und Orange

Füllung:
150 g Preiselbeeren (Glas)
400 g Sahne
2 EL Puderzucker
2 Pck. Sahnesteif

Garnitur:
100 g Marzipan-Rohmasse
1 EL Puderzucker
2-3 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
Zuckerblümchen (Fertigprodukt)

1. Eigelbe mit 2 EL Wasser schaumig rühren, dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. So lange rühren, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist. Eiweiße steif schlagen und darauf geben. Mehl mit Speisestärke vermischt darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. Teig teilen, unter eine Hälfte Kakaopulver und Rum, unter die andere Hälfte Zitronen- und Orangenschale rühren.

2. Den hellen Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) füllen, den dunklen darauf geben und mit einer Gabel leicht durchziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-45 Min. backen. Boden erkalten lassen, dann 2x waagerecht durchschneiden.

3. Einen Boden mit Preiselbeeren bestreichen. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte davon auf den zweiten Boden streichen, dritten Boden auflegen und Torte mit restl. Sahne überziehen.

4. Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit der Lebensmittelfarbe grün einfärben. Ausrollen und Blättchen ausstechen. Torte mit Marzipanblättchen und Zuckerblümchen verzieren.

Fotos: Teubner Foodfoto, Food Professionals, Schwartau

Das alles finden Sie in

BACKEN

nach Großmutters Art

Orangentorte

Adventsbrötchen

Walnuss-Dattel-Kuchen

Himbeer-Streifentorte

Mürbeteigplätzchen

Bienenstich

Hefenusskranz

Elsässer Apfelkuchen

Aprikosen-Gugelhupf

Baumkuchenecken

Apfelauflauf

Marzipansterne

Schokoladenkuchen

Preiselbeerschnitten

Weihnachtsmänner

...und vieles mehr!